

Kontrolrapport

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 09-06-2020	
Dato 05-11-2019	
Dato 01-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer. Vejledt virksomheden om dannelsen af akrylamid ved stegning af pommes frites samt henvist til <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Akrylamid-i-f%C3%B8devarer.aspx> for yderligere information. Bødeforelæg 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Der opbevares 15 stykker fersk rødspættefilet, 30 ferske laksestykker samt 20 stykker fersk torsk ved en temperatur, målt med kalibereret luftføler, på 4.1 grader celcius. Der måles en temperatur på 4.1 grader celcius med indstikstermometer i laksestykke. Ansvarlig oplyser at fiskene har været opbevaret siden 14-06-2021. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det smider vi ud med det samme. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder køle- og frosts skabe, arbejdsborde, isterningmaskine og emfang i produktionskøkkenet. Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

