

# Kontrolrapport



Virksomhed **Turesen**

V/Mikkel Thorup

Adresse Turesensgade 6, st

Postnr./By 1368 København K

CVR-nr. 25371933

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

**29-10-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 18-11-2020	
Dato 02-10-2018	
Dato 13-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur.

Følgende er konstateret: Fryser i brug er opbevaret i forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt virksomheden om at der ikke må opbevares fødevarer i forrum til toilet. Virksomhedsejer oplyser at der enten opsættes en væg eller en dør i forrum eller at medarbejdertoiletet tages ud af drift og låses af.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader i barområde og køleskab i køkken. vejledt virksomheden om øget rengøring af svært tilgængelige områder i opvaskemaskine samt øget rengøring af kølemontre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden om at udskifte lister i fryse- og køleenheder der fremstår med revner. Virksomhedsejer oplyser at vi får bestilt nogen nye.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

