

Kontrolrapport



Virksomhed **Bistro Central**

Adresse Ny Østergade 14

Postnr./By 1101 København K

CVR-nr. 36067330

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2017	
Dato	24-10-2016	
Dato	02-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til kunde og personale toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder anretter køkken med opvask samt køkken i kælderplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, datomærkning af producerer fødevarer og opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Barområde, anretterkøkken, opvaskområde, køkken i kælderplan med lager med isterningmaskine samt udstyr og inventar. Vejledt om blæser i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder og gulv i anretter og barområde. Udstyr herunder skærebretter samt rørmaskine.

Inventar herunder hylder på lager og i kølerum. Følgende er konstateret: På væggen mellem kølrum i køkkenet i kælderplan fremstår der gult materiale som smulder når det røres og derfor ikke muligt at vaske. Invending i isterningmaskinen fremstår der her steder med rust oppe i toppen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Bistro Central**

Adresse Ny Østergade 14

Postnr./By 1101 København K

CVR-nr. 36067330

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om løsningsmuligheder samt at der kan opstå fødevarerikkerhedsmæssige problemer ved manglende vedligeholdelse ved udstyr, lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse samt egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure om vedligeholdelse. Set vedligeholdelsesplan samt mundtligt redegjort for procedure for vedligeholdes i virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse med egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure som er tilpasset virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, indfrys af fersk fisk, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden marts 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden spørg ved hver betjening af kunder om der skal tages højde for allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.

Emballage m.v.: Vejledt om dokumentation på poser til isterninger. Virksomheden får leveret poserne i flamingo kasser og kan derfor ikke oplyse om de er godkendt til at komme direkte i kontakt med fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

21-06-2019

Dato