

Kontrolrapport

Virksomhed **Hooked Halmtorvet**

Adresse Halmtorvet 34, st

Postnr./By 1700 København V

CVR-nr. 37306568

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

30-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-01-2019	
Dato	30-05-2017	
Dato	22-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af

procesforureningen: Virksomheden tilbereder pommes frites i friture, har grundlæggende kendskab til akrylamid og betydning af temperatur tid og farve.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af salgs- og barområde,

produktionskøkken, opvaskeområde, lagerlokale, lager i kælder samt udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af

procesforureningen: Virksomheden har gode arbejdsgange for akrylamid.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er

konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret temperatur for varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling i april og september 2019. Virksomhedens frekvens er 1 gang om ugen. Virksomheden mangler dokumentation af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Hooked Halmtorvet

Adresse Halmtorvet 34, st

Postnr./By 1700 København V

CVR-nr. 37306568

side 2 af 2

temperatur for varemottagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling 2. uger i maj, 2 uger i juni, 2. uger i juli samt 1. uge i august. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tager temperaturen, men vi glemmer at skrive det ind. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om at begge sider skal være synlige og læsbar.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kemiske forureninger: Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden opbevarer og tilbereder pommes frites efter anvisninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift