

Kontrolrapport



Virksomhed **Copenhagen Strand**

Adresse **Havnegade 37**

Postnr./By **1058 København K**

CVR-nr. **54399219**

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.	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

02-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-10-2018	
Dato	15-11-2017	
Dato	29-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Temperatur og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask i køkken. Følgende er konstateret: ved tilsynet bliver der sprøjtet for fluer i køkkenet, umiddelbart under området, hvor der sprøjtes med gift, står der klargjorte gryder til kogning af æg, en osterskære, skåle med frugt og grønt, rene skærebredder o.l. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da køkkenet er ved at blive rengjort for dagens produktion. Vejledt generelt om regler for begrænsning af kontaminering.

Følgende er konstateret: tørre produkter fra buffeten bliver genanvendt til næste dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder samt lagerlokaler. Ydet konkret vejledning om frekvenser for renhold af lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdøre. Ydet konkret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Copenhagen Strand**

Adresse Havnegade 37

Postnr./By 1058 København K

CVR-nr. 54399219

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejledning om regler for skadedyrssikring af afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for skadedyrssikring. Dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, kølekontrol og opvarmning fra juni 2019 til og med dd.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-12-2019

Dato