

Kontrolrapport



Virksomhed **Halifax Frederiksborggade**

Adresse **Frederiksborggade 35**

Postnr./By **1360 København K**

CVR-nr. **29938008**

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

Denne kontrol, dato

15-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	21-12-2018	
Dato	21-02-2017	
Dato	05-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køleskabe, procedurer for stegning af pommes fritter, procedurer for tidsstyring af fødevarer i kølegra samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om rutiner for anvendelse af gummihandsker og konkret vejledt om at der skal være varmt vand i håndvasken i det varme køkken. Der kunne vaskes hænder inden for en kortere afstand i baglokale. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram herunder beskrivelse af procedurer for stegning af pommes fritte samt dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning fra sidste besøg til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden informerer i menukortet om, at burgere som udgangspunkt ikke gennemsteges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk