

Kontrolrapport

Virksomhed **Poulette ApS**

Adresse **Møllegade 1, st th**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **41557990**

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.	
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

06-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	27-08-2021	
Dato	30-06-2021	
Dato	01-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: forrum ved toilet samt procedurer for desinfektion af rengøringsartikler. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl, frost og på lager. Mundtlige procedurer for håndtering af lare til kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, redskaber, opvaskemaskine, vaske, område med friture, emfang og håndvaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: et afløb fremstod ikke skadedyrssikret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden omgående ville skruer risten fast. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring og for overflader i køkken, herunder vægge og gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: virksomheden dokumenterer at lagen nedkøles fra 4 grader til 64 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da lagen er styret med en lav pH-værdi på omkring 3. Ydet konkret vejledning om dokumentation af pH-værdi på lare og



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

Kontrolrapport

Virksomhed Poulette ApS

Adresse Møllegade 1, st th

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 41557990

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udarbejdelse af risikoanalyse for dette punkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, kølekontrol og opvarmning for august og september 2021.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Der er gennemgået procedurer for laktose, gluten, soya og æg.

Kemiske forureninger: Kontrolleret uden amærkninger: begrænsning af akrylamid i pommes frites og på panering, virksamheden måler temperatur på olie i friture.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift