

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RISTORANTES ARGENTINOS ApS**

Fuego Foodtruck

Adresse Holbergsgade 14

Postnr./By 1057 København K

CVR-nr. 33153732

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-11-2020	
Dato 21-05-2019	
Dato 05-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til at opretholde tilstrækkelig personlig hygiejne.

Det indskræpes, at der skal være passende faciliteter til at opretholde en hygiejnisk fremstilling, herunder

håndvaskeprocedure. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke rindende koldt og varmt vand og oplyser, men har kun vand i beholder, som ikke er tilsluttet vandhanen. Ansvarlig forklarer, at der vaskes hænder ved at hælde vand fra beholder.

Der er ikke muligt at vaske begge hænder samtidig, da man skal holde og hælde fra dunken for at vandet løber. Foran vasken var der placeret en kasse med drikkevarer, således at vasken var vanskelig at komme til. Virksomheden har håndtering af kylling, grøntsager og andre spiseklare fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det lavet vandhanen, så vi igen har rindende koldt og varmt vand i vognen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

kontrolleret passende procedurer til at opretholde en hygiejnisk fremstilling og sikring af fødevarerens sikkerhed af følgende fødevarer: på kylling og andre kølepligtige fødevarer ved kontrol af: syn og lugt af varen, temperaturforholdene ved

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RISTORANTES ARGENTINOS ApS**

Fuego Foodtruck

Adresse Holbergsgade 14

Postnr./By 1057 København K

CVR-nr. 33153732

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring og tilberedning. Vejledt om at sikre en temperatur på max 5°C for guacamole eller at disse sælges inden for 3 timers rettesnoren. Der er opsat toiletter, som er forsynet med koldt vand. Kontrolleret temperatur ved opvarmning og varmeholdelse af sauser og kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af foodtruck med inventar/køleskabe og serveringsområdet.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kylling, grønsager, økolog, gyros neutral, lime og mozzarella og cheddar ost via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: via faktura. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

18-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk