

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SCHILLERHUSET ApS**

Adresse Nannasgade 28

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35234985

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.	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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 08-04-2022	
Dato 12-02-2020	
Dato 06-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer. Opbevaringstemperatur på køl og frost. Gennemgået procedure for nedkøling, samt genanvendelse af fødevarer fra buffet. Procedure for overvågning af buffet, klæde ved brød. Vejledt om længde og opbevaring af tagtænger, samt vejledt om måling af pH af syltevarer med holdbarhed over 5 dage. Følgende er konstateret: Døre fra køkken og buffetområde ud til område med toiletter står åbne, således at der kun er en lukket dør imellem toiletter og hvor der håndteres fødevarer. Der er ca. 7 meter fra toilet til åben buffet og produktionskøkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for forrum ved toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskeområde, bar og lagerlokale, herunder arbejdsoverflader, udstyr, redskaber, køle og fryseenheder.

Følgende er konstateret: Radiatorer i loft fremstår med støv, ophæng til emfang ses med belægnings af støv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SCHILLERHUSET ApS**

Adresse Nannasgade 28

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35234985

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvens for renhold af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelsesplan for udbedring af bord i opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter. set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Opvarmning, genopvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk fra november 2022 til og med d.d.

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

Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside, samt ophæng af kontrolrapport ved samtlige indgange.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer ifølge cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

24-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift