

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fire Tyve**

Adresse Rentemestervej 57

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 37184780

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.	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	
<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

14-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken fremstår velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Fire Tyve**

Adresse Rentemestervej 57

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 37184780

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken fremstår velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af bagdør i køkken.

Følgende er konstateret: Bagdør er ikke tilstrækkelig skadedyrssikret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vi får skadedyrssikret døre hurtigst muligt.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der er implementeret risikoanalyse samt egenkontrolprogram med tilhørende dokumentationsskemaer. Virksomheden har udpeget modtagerkontrol af kølevarer og temperaturkontrol af køleindretninger som deres kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden skilter ikke med allergene oplysninger til forbrugere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke var bekendt med reglen.

Vejledt generelt om regler vedr. information om allergene oplysninger til forbrugere, og at virksomheden opsætter skilt, eller andet, hvor på der står, at ved henvendelse til personalet, kan allergen ingredienser i virksomhedens fødevarer oplyses.

Generelt vejledt om regler for sporbarhed på de varer, der befinder sig i virksomheden, og at virksomheden kan finde vejledning på fvst.'s hjemmeside www.fvst.dk. samt vejledt om at fødevarerinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr-nummer via. <http://www.cvr.dk> samt at CVR-nummer stemmer overens med kassebon: Ingen anmærkninger.

Vejledt omkring at p- nummer, skal stemme overens med produktionsenhed.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift