Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tribeca beer & pizzalab**

Adresse Bygmestervej 2
Postnr./By 2400 København NV
CVR-nr. 30347927

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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato
06-09-2023 ☺

Tidligere kontrol

Dato 24-07-2023 ☺

Dato 16-05-2023 ☺

Dato 27-03-2023 😐
Særlige mærkningsordninger

Tilsynsførendes bemærkninger

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 aftørringspapir i produktionsområde. Gennemgået virksomhedens procedure for nedkøling Kontrolleret brug af måleudstyr til dokumentation af kritiske kontrolpunkt nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Følgende er konstateret: Dør til forrum til handikap toilet er ikke lukket, der er en bar tæt på hvor der opbevare fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke må være direkte adgang fra toilet til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Produktionskøkken 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: Vedligeholdelse af kølemøbler herunder

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tribeca beer & pizzalab**

Adresse Bygmestervej 2
Postnr./By 2400 København NV
CVR-nr. 30347927

Tilsynsførendes bemærkninger

kontrolleret for rust, afskalninger og at gummilister er hele.
Kontrolleret: skadedyrssikring af virksomheden.
Følgende er konstateret: Vindue er ikke skadedyrssikret i opvask, det står åbent mens der produceres, bagdør er ligeledes helt åben.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om reglerne. Vejledt konkret om løsningsmuligheder med fluenet i tilfælde af åbenstående vinduer.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse (blanket 9) samt skriftlige procedure for nedkøling er gennemgået.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for nedkøling for perioden 10. maj 2023 og frem til 1. september 2023.
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. Virksomheden kan redegøre for information om allergene ingredienser i diverse fødevarer.
Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <http://www.cvr.dk>: Ingen anmærkninger.

06-09-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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