

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **El Tapeo de Cervantes ApS**

Adresse **Vesterbrogade 42, st**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **41705663**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>14-11-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-09-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-07-2022	
Dato 18-05-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i kølebord i produktionsområde fremstår renholdt. Bund af kølebord bag skuffer fremstår renholdt. Isterningsmaskine fremstår renholdt. Trappekant i opvaskeområde fremstår renholdt. Loft i opvaskeområde fremstår renholdt.

Vejledt om renholdelse af svært tilgængelige områder.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse, der er dækket for virksomhedens aktiviteter, herunder varemottagelse, opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, opvarmning og nedkøling.

Vejledt om at risikoanalysen skal tilpasses virksomhedens aktiviteter, herunder at enkelte aktiviteter kan udpeges som gode arbejdsgange.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)