

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tårnby Torv Cantina**

Adresse **Tårnby Torv 5**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **32118259**

| 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      |  |
| <b>15-05-2024</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 20-01-2023          |  |
| Dato 02-11-2021          |  |
| Dato 28-01-2021          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Kontrollert opbevaring af emballerede fødevarer i kælder samt målt temperaturer i køl og fryseenheder i kælder. Kontrolleret temperaturer i køleender og fryseenheder i produktionskøkken. Virksomheden redegør for håndtering af af forstegt kebab varmekholdt i vandbad. målt temperaturer i varmholdt kebab til 71 grader. Virksomheden redegør for opbevaring af kølepligtige fødevarer opbevaret uden for køl ved anvendelse af opbevaring i maks 3 timer uden for. Virksomheden oplyser derudover at hvis der er noget tilbage af de kølepligtige fødevarer efter 3 timer kasseres produktet. Der observeres parkometer til styring af processen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lager i kælder med køleog fryseenheder. Produktionskøkken med emhætte, fritire, arbejdsstationer herunder tilvirkning af pizza, stegning af kebab på stegeplade og udrulling af dej. kontrolleret rengøring af udstyr og inventar herunder indvendigt i køleenheder og kølegrave.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lager med udstyr og inventar, prouktionskøkken

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

