

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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	
06-06-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 30-11-2021	
Dato 13-09-2021	
Dato 21-07-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer i fryse- og køleindretninger. Adskillelse, tildækning, samt opbevaringsforhold af fødevarer.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start, bliver tilsynsførende henvist til vask af hænder, i vasken nær kaffemaskinen, hvor en anden medarbejder er ved at hælde sjatter ud i vasken.

Da der bliver spurgt ind til, hvor der bliver tørt hænder, bliver der henvist til et viskestykke som fremstår meget beskidt. Der bliver vejledt om egnet aftørring af hænder fra tilsynsførende, og efterfølgende bliver der henvist til servietter som er placeret i den anden ende af baren, oven over skærebrettet, hvor der ligger brød. En anden medarbejder henviser til vasken i dessertafdelingen i et andet rum, hvor der forefindes sæbe og engangspapir, der står dog en opbevaring i vasken af en

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

stålkande med redskaber. I resten af virksomheden er der fire andre vaske, hvor der ikke forefindes sæbe og egnet aftørring ved vaskene. En vask i den varme produktion, er ikke tilgængelig, da der står en spand med vand og klude i. Dobbeltvask i grovkøkken er blokeret, i den ene vask med en sæk med 10. kg. gulerødder, den anden vask bliver der skrubbet fisk i. I opvaskeafdelingen er der en vask med spulearm, hvor vasken er blokeret af urent service. Der bliver observeret at der både bliver håndteret urent og rent service af den samme medarbejder i opvaskeafdelingen og det bliver ikke vaske hænder når der skiftes i mellem beskidt og rent service. På personalet toilettet er der ikke sæbe eller papir til aftørring. Ydermere observeres der, at mange af medarbejderen bære viskestykker i forklæderne, som der tørres hænder i mellem forskellige arbejdsprocesser. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der er for lang afstand fra opvaskeafdelingen og til håndvasken i dessertafdelingen. Ligeledes skal medarbejderen fra opvaskeafdelingen gå igennem en åbning hvor der også står et stativ og gulvet i det vare køkken er glat.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skal nok sørge for at vaskene er tilgængelige med sæbe og papir. Vi har fulgt Fødevarestyrelsens anvisninger i forhold til antal og placering af håndvaske.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken herunder, overflader, redskaber, emfang, under inventar og indvendig i opvaskemaskine. Vejledt konkret om øget rengøring omkring blus til kogning af bouillon i stor gryde i grovkøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra januar 2024 til kontrolbesøget dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Virksomheden er konkret vejledt om, at skilte med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. via. kassebon og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

06-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

06-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift