

# 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	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

06-08-2024



## Tidligere kontrol

Dato 06-06-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 30-11-2021	
Dato 13-09-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kan fremvise dokumentation for at der indgået en aftale med VVS'er om opsætning af håndvask nær opvaskeafdelingen.

Håndvasken vil blive installeret når håndvasken bliver leveret.

Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder på personale toilettet bagved køkkenet og i dessertafdelingen.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller

sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: I spand med isterninger i baren, ligger isske nede i isterningerne, så håndtaget rør isterningerne som bruges til kolde drikkevarer.

Ved tilsynets start og 25 minutter frem observeres det, at en medarbejder som håndterer og anretter maden til gæsterne ikke vasker hænderne. Medarbejderen binder knude på en sort affaldssæk og stiller den uden for, medarbejderen sætter en ny

sæk i affaldsspanden, afleverer beskidt service i opvaskeafdelingen, tænder opvaskemaskinen på kassen på væggen og sætter opvaskemaskinen i gang, medarbejderen rør ved et brød og en brie som skal varmes i ovnen, samt rører ved forskellige håndtag på køleskufferne i produktionskøkkenet. Medarbejder har noget af tiden en sort handske på den ene

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

hånd. Medarbejderen bruger begge hænder til at anrette blandet salat på tallerkener, kartofler på rugbrød samt panering af fersk fisk som efterfølgende kommer på panden. Flere gange ses det at fingerende blev tørret i viskestykket, som hænger i forstykket. Medarbejderen tørre også arbejdsbord af i produktionskøkken af med hånden uden handske, og smider herefter karkluden ned i spanden igen, med hånden han bærer handsken på. Efterfølgende går medarbejderen i gang med at panerer fisk med samme beskidte handske og uden at vaske hænder. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at der er risiko for kontaminering når der ikke vaske hænder mellem skiftende arbejdsopgaver eller når der tages en ny engangshandske på den ene hånd. Der er ikke travlt i virksomheden under tilsynet og derfor observeres der på den eneste medarbejder i produktionen. Der er to andre medarbejder fra produktionen på arbejde, men de opholder sig i omklædningsrummet og udenfor under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Han skal selvfølgelig vaske hænder, og der gjorde han og de andre også efterfølgende efter jeres observationstid. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Under trappen ved indgang til flaskerum er der massiv tilstedeværelse af små fluer. Væggen i opvaskeafdelingen fremstår også med områder med massiv tilvækst af fluer, samt klinkevæggen op ad det beskidte opvask fremstår med løbende spild af ældre dato.

Skraldespandsstativet som er opbevaret i gangen mellem flaske rum og opvaskeafdeling fremstår ligeledes beskidt og med snavs af ældre dato. Hyldeerne i rummet ved siden af opvaskeafdelingen fremstår på undersiden, ned langs kanterne og i toppen af hyldestativets hjørner med fedtede brune ansamlinger af snavs, samt brune små klistrede pletter. Der forefindes enkelte døde små fluer på hyldestativet. På oversiden af spand med kirsebærsovs fremstår med klisteret brun masse og rester af andre tabte indtørret fødevarer.

I samme rum er der ligeledes massive mængder af små fluer på væggen hvor rengøringsartikler er placeret, samt lofter. På undersiden af håndtagene af køleskuffer i produktionsområdet, er der en ru belægning af indtørret produktrester. I grovkøkken, hvor der under tilsynet bliver lavet bouillon, renser muslinger, samt ordnet grøntsager fremstår loftet med orange og brune indtørret fødevarerester, strømodtaget, ledningen, samt

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-08-2024

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

stikdåse nær loft fedtede brune plamager og støv. Lampekasse rundt om lysstofrør fremstår ligeledes med støv og sorte ansamlinger af fedt. Væggen under strømudtaget fremstår også med gamle rester af orange og sort snavs og spild fra fødevarer. På væggen ved stikdåserne og på ledningen sidder der også massive mængder af små fluer. Plastikken overdækket til ildslukkeren som er placeret mellem produktions- grov og dessertkøkken fremstår med støv og fedtede belægninger. Virksomheden er i gang med at bekæmpe de små fluer med en UV-lampe under trappen, samt små fælder på hyldestativet i rummet ved opvaskeafdelingen. Der er i virksomheden ikke nogle døre imellem de forskellige rum, så der er fri adgang for at fluerne kan bevæge sig frit i mellem rummene. Yderligere er det Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er tilstrækkeligt rent, så der derved er gode levevilkår for de små fluer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør væggene i opvaskeafdelingen rent to gange om ugen og håndtagene og arbejdsborde rent to gange om dagen. Men jeg kan godt se de øvrige steder skal gøres rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fotodokumentation er medtaget.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Vejledt generelt om regler for ophængning af det nyeste smileymærke og tidligere smileymærker skal nedtages.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift