

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	4
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 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	
17-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 17-09-2024	
Dato 06-08-2024	
Dato 06-06-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og eget aftørring i produktionsområde.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Kernetemperatur i en stor gryde med fond er målt med indstiktermometer til + 17, 3 grader C og i anden plasticspand med anden fond er kernetemperatur målt med indstiktermometer til + 18,9 grader C. Medarbejder oplyser, at fonden er kogt dagen i forvejen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger : jeg kasserer den pågældende fødevarer. .

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 10.000 kroner fremsendt.

Følgende er konstateret: Lufttemperatur i kølerum er målt med luftføler til + 12, 6 grader C. Kernetemperatur i opvarmet, nedkølet kylling er målt med indstiktermometer til + 11. 9

Fødevestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på 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

grader C, opvarmet, nedkølet hummerfond er kernetemperatur målt med indstiktermometer til + 11, 1 og i opvarmet nedkølet pommessanna er kernetemperatur målt med indstiktermometer til + 12, 3 grader C.

Medarbejder oplyser, at da personalet mødte ind på arbejde var dør til kølerum ikke lukket ordentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider fødevarerne ud.

Ydet konkret vejledning i at vurdere samtlige opvarmet, nedkølet fødevarer i kølerum og kassere temperatur belastet fødevarer.

Følgende er konstateret: der opbevares gryde med fond og plasticspand med fond direkte på gulv i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke opbevares fødevarer direkte på gulv i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, grovkøkken, barområde og opvaskeafdeling herunder, overflader, indvendig i køleindretninger- og opvaskemaskine, hylder, reoler, under tungt inventar og emfang.

Bødeforelæg på 10.000 kroner fremsendt. Følgende er konstateret: samtlige tætningslister i køleskuffer i bageri fremstår med sorte belægninger af sort snavs og formodet skimmel, bund i højt frostskaab fremstår med indtørret røde produktrester, ved den varme produktionsområde, fremstår køleskufferne med hvide og sorte belægninger på på indersiden hvor køleskuffen kører ind og ud. Yderligere fremstår hyldereol i kølerummet på oversiden, samliner og på undersiden med krummer, spild og sorte og hvide belægninger. Virksomheden opbevarer uemballeret fødevarer på hylderne, og i køleskufferne. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden er mundtligt vejledt i brug af vedligeholdelsesplan. Virksomheden er mundtligt redegjort for, at tørvarelageret bliver renoveret med ny opbevaringsplads herunder nye hylder, samt nyt hyldereol system i kølerum. Yderligere oplyser virksomhedsansvarlig, at der var blevet bestilt en for stor håndvask til opvaskeafdelingen, så der er bestilt en ny, og den bliver opsat inden for de næste par uger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2024

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

med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift