

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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. Vises 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	
26-11-2024	

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperatur i kølefaciliteter i hele virksomheden herunder køletrailer og køleskabe/kølediske.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden oplyser at de reducere fond og nedkøler i mindre beholdere.

Vejledt konkret om løft fra fødevarer fra gulv.

Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Under tilsyn bruger en medarbejder den samme ske min. 4 gang til at smage på maden i en gryden uden at vaske skeen i mellem smagsgangene eller at skifte skeen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det plejer vi altså ikke at gøre, han er ikke så tit i køkkenet, men jeg skal nok sige det til ham.

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

Følgende er konstateret: Medarbejder fjerner fødevarer rester fra vask med den bare hånd i varmt køkken, skyller vaske med lidt vand samtidig med at han kører hånden rundt på kanterne.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Herefter skyller han hånden let under vandt og derefter gå han over til en gryde med rødkål, ligger den bare hånd oven på rødkålen og trykker kålen lidt ned i gryden. Nu går han i bageriet og henter rygbrød over til det varme køkken som han rør med de bare hænder for at lægge det ind i ovnen, herefter tager han et piskeris og rør lidt i en gryde og nu hælder han så al rødkålen ned i den for omtalt vask til dræning uden at vasken er rengjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om hyppighed af håndhygiejne samt rengøring af arbejdsudstyr og vask der skal anvendes til fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse og udskiftning af gummilister på køleskuffer i bageri og varmt køkken. virksomheden har lukket kølerummet og har fjernet reoler og hele kølerummet er under renovering og derfor har de anskaffet sig en køletrailer.

Vejledt generelt om renholdelse ved svært tilgængeligsteder på køledisk med drikkevarer samt renholdelse og evt. udskiftning af lister på skuffer i samme køledisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Vejledt om ophængning af korrekt størrelse smileymærke A5 el. A4.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

26-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift