

Kontrolrapport

Virksomhed **Chefoncall**

Adresse **Silkegade 8**

Postnr./By **1113 København K**

CVR-nr. **37696145**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	24-08-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for buffethåndtering, herunder tidsstyring, kassation og genopvarmning, nedkøling samt overvågning af buffetområdet. Virksomheden har plomberet toilet i kælder, hvor der opbevares vaskemaskine og tørretumbler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions- og buffetområde samt opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Køleskab til grønt i opvaskeområde fremstod med vådt klæde i bunden og flere hyller fremstod med rust og var ikke rengøringsvenlige. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring af driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden primo december 2017 frem til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Chefoncall**

Adresse **Silkegade 8**

Postnr./By **1113 København K**

CVR-nr. **37696145**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

07-03-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift