

Kontrolrapport

Virksomhed **E-Huset, anretterkøkken**

Adresse Thorsgade 61, 1

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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

11-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	27-09-2018	
Dato	17-08-2017	
Dato	15-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for anretning

Kontrolleret buffethåndtering, herunder overvågning, genanvendelse og kassation.

Kontrolleret: temperatur i køleskab nr. 2

Det indskræpes, at flødeskum, yoghurt, kogte æg, stegt roastbeef i skiver maksimalt må opbevares ved 5 °C.

Følgende er konstateret: Køleskab er målt 2 steder til en opbevaringstemperatur på mellem 8 og 9,4 °C. Ved indstik i roastbeef til 7,6 °C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er noteret og jeg sikre det bliver gjort i orden

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, gulve, opvaskemaskine, bordoverflader, service, vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed E-Huset, anretterkøkken

Adresse Thorsgade 61, 1

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperature, varemottagelse for perioden fra sidste kontrol besøg til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden er efter tiltag med en ny leverandør begyndt at opvarme herunder modtages f.eks. stegte hakkebøffer og opvarmes i op til 2 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation og tilpasning af egenkontrolprogram

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-01-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift