

Kontrolrapport



Virksomhed **M/S Bjørnsholm**

Adresse **Nyhavn**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **15019735**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

24-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	27-07-2017	
Dato	27-08-2015	
Dato	09-09-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder og toiletter er ude på dækket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køleenheder, adskillelse, tildækning og opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvask og barområde samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder og ovn og gulv samt vægge i køkken Udstyr herunder skærebretter. Inventar herunder hylder i køleenheder.

Følgende er konstateret: Gulv i barområdet er revnet og et stykke af gulvet mangler. Virksomheden oplyser de er opmærksom på det. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder samt at der kan opstå fødevarerikkerhedsmæssige problemer ved manglende vedligeholdelse ved udstyr, lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse samt egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure om vedligeholdelse. Set



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **M/S Bjørnsholm**

Adresse **Nyhavn**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **15019735**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelsesplan samt mundtligt redegjort for procedure for vedligeholdes i virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse med egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure som er tilpasset virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning for perioden december 2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-06-2019

Dato