

Kontrolrapport

Virksomhed **Green Island of Copenhagen**

Adresse Sommerstedgade 10, 5

Postnr./By 1718 København V

CVR-nr. 31219434

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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	26-07-2018
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar, adskillelse af fødevarer.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomhedens 2 vaske er ikke forsynet med varmt vand. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i køleinventarer. Ydet konkret vejledning om at der ikke opbevares fødevarer direkte på gulv.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Gulvet fremstår ikke rengjort.

Gummiliste i stort køleskab i baglokale har sorte belægninger.

Bunden i de 2 køleskabe i salgsområde er klistret og snavset.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Green Island of Copenhagen**

Adresse Sommerstedgade 10, 5

Postnr./By 1718 København V

CVR-nr. 31219434

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indvendige kanter i opvaskemaskine fremstår med røde belægninger. Der er billeddokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om at instruere ansatte i rengøringsprocedurer af virksomhedens lokaler, udstyr og inventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af toiletter, lille køleskab og isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Der er åbning ved stolper på bardisk, når gitter rulles ned. Der er åbent ovenover rullegitre i bar. Rørføring i lagerlokale mangler skadedyrssikring. Der er ikke tilstrækkelig skadedyrssikret under og over døre til lagerlokale, salgs- og barområde, grene fra beplantningen skal fjernes. Der er billeddokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får rettet op. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse, blanket 1 og 2 er gennemgået som eksempel, virksomheden skal desuden udfylde blanket 3 og 6. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får printet en risikoanalyse. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om placering af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-06-2019

Dato