

# Kontrolrapport

Virksomhed **S/I Hafnia-Hallen**

Adresse **Julius Andersens Vej 6**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **38655248**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**07-10-2019**



## Tidligere kontrol

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Dato                              | 17-09-2018 |  |
| Dato                              | 11-01-2018 |  |
| Dato                              | 28-11-2017 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Målt temperatur i køleindretninger med fødevarer og håndtering af fødevarer under opbevaring, herunder tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om tildækning af spiseklare fødevarer på bardisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og barområde, herunder udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens lokaler, inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for juli 2019 til dags dato på modtagerkontrol af kølevare og temperaturkontrol af køleindretninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **S/I Hafnia-Hallen**

Adresse Julius Andersens Vej 6

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 38655248

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer via faktura af 7. oktober 2019. Skinke club røget med svær, rød peber, BKI kaffe, skinke serrano og rugsandwich. Set dokumentationen indeholder oplysninger om virksomhedens navn og adresse, leveringsadresse, samt indkøbte mængder. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, ejerforhold og CVR-nr.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 %, er overholdt. Set økologiregnskab opgjort i kg for perioden 1. januar 2019 til 31. marts 2019, herunder faktura på tilfældig indkøbte økologiske fødevarer. Økologi procenten ligger mellem 31,1 - 36,7.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

07-10-2019

Dato