

Kontrolrapport

Virksomhed **Strandgade 98 ApS**

Adresse **Strandgade 98, st.**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **35817573**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

03-12-2020



Tidligere kontrol

Dato	23-03-2018	
Dato	23-11-2017	
Dato	20-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer og adskillelse i køleskab og kølerum samt mundtlige procedurer for varmholdelse uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar, gulv og arbejdsborde i produktionskøkken, anretterkøkken og bar samt gulv og hylder på lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vægge og gulv på vinlager. Følgende er konstateret: Virksomheden har taget nye lagerlokaler i brug til opbevaring af vin. Gulv har afskallet maling og vægge fremstår enkelte steder med afskallet pus. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligeholdelse af gummilister på køleskab uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Overholdelse af virksomhedens egenkontrolprocedurer. Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at andebryst rosasteges til kernetemperatur på 60 grader c. Det er ikke angivet i menukort at andebryst serveres rosastegt. Ifølge



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Strandgade 98 ApS

Adresse Strandgade 98, st.

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 35817573

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrolprogram skal fjerkræ gennemsteges til min. 75 grader og hele kødstykker er undtaget for krav om opvarmning til 75 grader c. Virksomheden oplyser, at de ikke spørger kunde om stegning af andestykker i forbindelse med bestilling. Vejledt konkret om løsningsforslag for eventuel tilpasning af egenkontrolprocedurer, ændring af procedurer i forbindelse med bestilling mm. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil allerede i dag begynde at spørge kunderne om opvarmning af andebryst ved bestilling. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-12-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift