

Kontrolrapport

Virksomhed **Fægekroen I/S**

Adresse **Vesterbrogade 3**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **28223722**

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

08-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure i forbindelse med håndtering og produktion af fødevarer, procedure for nedkøling af fødevarer, at der er dokumentation for, at kølekrævende fødevarer ikke opbevares udenfor køl i mere end tre timer, inklusiv tid til tilberedning og anretning jf. virksomhedens egenkontrolprogram. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne ved håndvaske samt opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Virksomheden skal sikre, at opbevaring af ølglas og lign. ved udendørsbaren foregår hygiejnisk forsvarligt.

Ved udendørsbarområdet, skal håndvasken til personalet være placeret, så den er let tilgængelig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale, opvaskeområde, køle-fryserum,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fægekroen I/S**

Adresse **Vesterbrogade 3**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **28223722**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lager, ekspeditionsområde, udendørs barområde, inventar og redskaber. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale, serveringslokale. Dører og vinduer lukker tæt. Ved tilsynet blev det konstateret, at udendørs barområdet er skadedyrssikret, med undtagelse af 2 sider, hvor der er åbent ind til barområdet. Virksomheden oplyste at de 2 sider ind til barområdet lukkes, så området bliver skadedyrssikret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram, bl.a. allergener samt procestrin i forbindelse med varemodtagelse, opbevaring og produktion samt procedure for bl.a. gravede laks og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-07-2021

Dato