

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Europa 1989 A/S**

Adresse **Amagertorv 1**

Postnr./By **1160 København K**

CVR-nr. **40115692**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

25-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-10-2020	
Dato 27-06-2019	
Dato 19-06-2019	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer, herunder sous-videbehandling af hakkebøffer med temperatur og holdetid. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af fødevare-arealer herunder gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter. OK.

Område under opvaskemaskine fremstod med tykke sorte belægninger og spor af produktionsrester af ældre dato, der fandtes yderligere sorte belægninger langs loft over opvaskemaskine. Enkelte tætningslister i barområde fandtes ligeledes knækkede med mørke belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning, opvarmning ved lave temperaturer og nedkøling for perioden primo januar 2022 frem til d.d. Vejledt generelt om egnet måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Godkendelser m.v.: CVR-nummer kontrolleret. Ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk