

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tino's**

Adresse Sankt Annæ Gade 9

Postnr./By 1416 København K

CVR-nr. 36906103

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-06-2022	
Dato 22-03-2022	
Dato 12-01-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølebord ved pizzabord, køleboks samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set fungerende termometere.

Følgende er konstateret: færdiglavet pastaretter klar til servering stod opbevaret i display køler i salgsområdet.

Temperaturen var let forhøjet. Virksomheden kasserede produkterne på tilsynet på eget initiativ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Emhætten i produktionskøkken fremstår meget støvet og med massive sorte belægninger. Øverst på vægge og gitter omkring kompressor i køleboks fremstår med støvet og beskidt. Enkelte gummilister i køleborde i diskområdet fremstår beskidt og med mørke belægninger. Virksomheden havde følgende

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tino's**

Adresse Sankt Annæ Gade 9

Postnr./By 1416 København K

CVR-nr. 36906103

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bemærkninger: det kan jeg godt se, det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsflader i produktionsområde og diskområde, gulv i diskområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Hylderiste og reolsystem i køleboks fremstår med rust og klinker på væggen fremstår med afskalninger flere steder og en enkelt 1/2 manglende klinke lige ved døren samt manglende fuger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse herunder hele vaskbare flader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden varemottager, køle opbevarer, opvarmer og nedkøler fødevarer. Virksomheden kunne ikke fremvise en fyldt gørende risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring og nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger. Det kan jeg godt se det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for risikoanalyse. samt fremvist eksempel via skema på varemottagelse på www.fvst.dk

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

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. jf. kassebon og fødevareaktiviteter samt registrering

Billeder er medtaget.

Fødevarestyrelsen

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

24-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk