

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Balkon 51**

Adresse Dyrehavsbakken 51, 1. 1

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 10433290

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

21-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-04-2023	
Dato 16-12-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 18-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Kontaktoplysninger på klager kan ikke oplyses, da der indgår personfølsomme oplysninger i sagen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges.

Kontrolleret tilgængelighed af håndvask i produktion samt at der er sæbe og papir.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, der anvendes lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet.

Mundtlige procedurer for varmebehandling til minimum 75°C med efterfølgende varmeholdelse ved minimum 65°C.

Kunderne desinficerer hænder, inden de går til buffeten.

Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Balkon 51**

Adresse Dyrehavsbakken 51, 1. 1

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 10433290

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP varemodtagelse er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure for opvarmning og varmholdelse. Set dokumentation på opvarmning og varmholdelse for periode 23-3, 5-4, 8-4 og 14-4 2023. Kontrolleret virksomhedens Indstiks termometer.

Virksomheden termometer stemmer ikke overens med FVST termometer, vejledt omkring kalibrering.

Virksomheden oplyser at, de vil indkøbe et nyt indstikstermometer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk