

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Parterre**

Adresse Overgaden Oven Vandet 90

Postnr./By 1415 København K

CVR-nr. 33747640

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

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

Denne kontrol, dato

08-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 05-09-2023	
Dato 04-07-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 24-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og bar. Set fungerende termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og bar med udstyr og inventar herunder køkebord, opvaskemaskine og produktionsflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge og produktionsflader i køkken. Vejledt generelt om regler for hele glatte vaskbare flader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og køleopbevaring fra september 2023 til d.d. Kontrolleret: Opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ændret deres menu og tilberede ikke hønsesalat og har derfor tilpasset deres

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Parterre**

Adresse Overgaden Oven Vandet 90

Postnr./By 1415 København K

CVR-nr. 33747640

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram jf. drøftelse med tilsynsførende på sidste kontrolbesøg. På dagens tilsyn var virksomheden i gang med tilberedning af frosne hindbær der jf. fødevarestyrelsen skal opvarmes til 100 grader. Hvilket er en opvarmning og efterfølgende skal nedkøles til senere anvendelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for tilpasning af egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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.

Fødevarestyrelsen

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

08-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk