

Kontrolrapport

Virksomhed **Ungdomshuset**

Adresse **Dortheavej 61**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **31952867**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
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

13-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-03-2019	
Dato	17-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	29-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i køleskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en bar i stueplan, lige ude foran bar er der toilet, døre til toilet slutter ikke tæt fra gulv til loft og dør til forrum stod åben.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da bar ikke anvendes ved dette tilsyn og der derfor ingen fødevarer er i baren.

Vejledt konkret om regler for toilet herunder forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionskøkken herunder inventar med køleskab, fryser og ovn.

Følgende er konstateret: Udsugning, under opvaskemaskine og kanter i opvaskemaskine fremstår ikke rent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionskøkken.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Ungdomshuset**

Adresse **Dortheavej 61**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **31952867**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke: fødevarer som opbevares ved rumtemperatur, fødevarer der opbevarer på køl og frost, opbevaring af frugt og grønt samt nedkøling af varmbehandlet produkter. Fødevarestyrelsen kan konstatere at disse aktiviteter haves, virksomheden blev vejledt omkring manglende blanket valg under sidste tilsyn.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi mener de er lavet men kan ikke finde dem. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig og tilpasset virksomhedens aktiviteter, og vejledt konkret om, at Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

(<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.)

Konkret vejledt om blanketvalg 1, 2, 3 og 9 mangler.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer via www.cvr.dk.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-06-2019

Dato