Kontrolrapport

Virksomhed	**M. G. Petersens gamle Familiehave**
Adresse	Pile Alle 16
Postnr./By	2000 Frederiksberg
CVR-nr.	31946263

Denne kontrol, dato	
11-08-2020	☺
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2019	☺
Dato 07-09-2018	☺
Dato 09-08-2018	☺
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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

- [X] Ordinær kontrol
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: en medarbejder tørrede ved tilsynet hænder i et snavset sidestykke. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk vask og tørring af hænder med papirhåndklæde eller lignende engangsaftørring.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: i køkkenet blev der i én vask skyllet salat, vasken var fuld af vaskevandet. I anden vask i køkkenet var der en snavset bakke og en stålsvamp. Der var således ikke en ledig vask til at vaske hænder i, ved starten af tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er en fejl. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: ved emfang ses der dårber af fedt på rørføring og lamper, der ses ansamlinger af støv og fedt i hjørner. På kanter ved låger på bord-køleenheder ses der

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed	**M. G. Petersens gamle Familiehave**
Adresse	Pile Alle 16
Postnr./By	2000 Frederiksberg
CVR-nr.	31946263

Tilsynsførendes bemærkninger

ansamlinger af snavs og formodet skimmel. I opvaskemaskine ses der røde belægninger af snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent, det kan vi godt se. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: æggedeler fremstår med skallende overflade af maling. Samtlige hvide plast bøtter fremstår med skallende overflader af plast, der kan drysse. Loft indvendigt i emfang fremstår med tykke, skallende flager, der kan drysse ned i friture og over komfur. Fuger langs vindueskarm fremstår med revner. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi ordnet. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtage, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra juni 2019 til d.d. Set virksomheden risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

11-08-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift