

Kontrolrapport

Virksomhed **Søpromenaden**

V/Guld ApS

Adresse Sortedam Dossering 103

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29009260

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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

20-05-2021



Tidligere kontrol

| | |
|---------------------|--|
| Dato 14-10-2019 | |
| Dato 15-08-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 27-09-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: : Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i produktionsområde, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter, adskillelse ved anretning, flow og håndtering for opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder redskaber, vaske, maskiner, vægge, emfang, kølerum, kølemontre, hylder og inventar. Opvaskerum herunder opvaskemaskine indvendig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra sidste kontrolbesøg, herunder efter opstart efter Corona og til dags dato. Vejledt om mulighed for ændring i frekvenser for dokumentation via virksomhedens eget kontrolprogram.

Mærkning og information: Virksomheden kan ved skiltning informere virksomhedens kunder om, at information om evt. allergener i virksomhedens fødevarer kan oplyses ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed