

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Søpromenaden**

V/Guld ApS

Adresse Sortedam Dossing 103

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29009260

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
<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	
01-11-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 20-05-2021	
Dato 14-10-2019	
Dato 15-08-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne.

Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i køleenheder med kølepligtige fødevarer, adskillelse og tildækning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle lokaler, redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Spulearme i opvaskemaskine fremstår meget snavsede med orange/røde belægninger. Indvendig i isterningmaskine ses ansamlinger af kalk og gule slimede belægninger. Gummilister i alle køleboxe og kølerum i kælder fremstår med sorte og hvide belægninger formodet skimmel.

Generelt fremstår produktionskøkken og opvaskeområde

snavsset/fedt og rodet. I barområde ved køleboxe ses der

ansamlinger af vand ved gulv, samt ansamlinger af sorte

belægninger ved gulv. Der ses vandskade under trægulvet ved

baren. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det siger

vi videre. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende

kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

