

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kcal Factory - Østerbro**

Adresse **Østerbrogade 31**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **38233017**

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

08-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	27-02-2023	
Dato	10-02-2023	
Dato	04-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske.

Forrum ved toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: omkring opvaskeområde ses snavs i hjørner og kanter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for renhold herunder om løsningsmulighed med månedlig hovedrengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: samtligt køleinventar og isterningmaksiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af lokaler. Følgende er konstateret: ved flere kanter fremstår fuger slidte eller ødelagte. Maling skaller enkelte steder, fx. i kølerum på vægge og ved trappe ned mod kælder. Flere steder omkring opvaskeområde fremstår vanskelige at rengøre. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om om brug af vedligeholdelsesplan for fremtidige aktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

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 **Kcal Factory - Østerbro**

Adresse **Østerbrogade 31**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **38233017**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og køleopbevaring. Dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og varmholdelse siden seneste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

08-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift