

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EatDrink ApS**

Adresse Jens Jessens Vej 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 41484462

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

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	
<b>07-06-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-08-2022	
Dato 20-08-2020	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder temperatur, tildækning og adskillelse, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet.

Mundtligt drøftet opbevaring af fødevarer for at sikre luftflow i køleinventar.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: mikroovn i produktionskøkken har madrester og fedtrester af ældre dato, opbevaringsskab til fade under arbejdsbord i produktionskøkken fremstår med et tykkere lag støv, køleinventar under andet arbejdsbord i produktionskøkken fremstår med mad- og spildrester, sider og bund i skab hvor gasflaske opbevares er dækket med fedtrester og snavs af ældre dato, stang under emfang hvor udstyr og slanger hænger på fremstår med støvrester og spindelvæv, der kan falde ned i maden, lamper i emfang har på skærm rester af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **EatDrink ApS**

Adresse Jens Jessens Vej 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 41484462

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

olie, der hænger som dråber der kan dryppe ned i mad der laves, dejmaskine fremstår med tørre dejrester der sidder på gitter og det indvendige af maskinen, isterningemaskine i kælder har langs hele den indvendige metalkant sort snavs, under hylder på lager i kælder er der større mængder støvrester, flasker og mad af ældre dato, og opvaskemaskinen har på arm, langs kanter og i toppen brun snavs. Billedokumentation medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er et rengøringsfirma, som står for at gøre lokaler og udstyr rent i køkkenet, vi får snakket med dem.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: kant på bordflade i barområde ved kaffemaskine samt kant på bordflade i opvaskerum hvor kaffemaskine står på.

Følgende er konstateret: kanterne har lette tegn på slitage.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 3. januar 2023 til dags dato.

Mundtligt drøftet hvornår i processen temperatur for nedkøling dokumenteres, samt at dokumentationen skal vise, at temperaturren i fødevarerne, der nedkøles, er under 10 grader C.

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

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

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift