

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Zócalo Tivoli Food Hall**

Adresse **Vesterbrogade 3**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **40732365**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-02-2022	
Dato	20-09-2019	
Dato	03-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Kontrolbesøget gav anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar, adskillelse af fødevarer.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden udpegede vask hvor der blev opbevaret en stor si med madrester. Ansatte oplyste også, at de havde en anden vask som de brugt, heri lå rester af salat.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vask der benyttes til produktionsvask kan benyttes til opvaskevask ved at tidsadskille aktiviteterne. Vejledt om skriftlige procedurer for tidsadskillelse mellem produktion og opvask.

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Zócalo Tivoli Food Hall**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 40732365

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Langs gulvet hele vejen rundt fremstår kanter med sorte belægninger af snavs. I hjørne ved vindue hvor der er rørføring og der opbevares rengøringsudstyr, er der sorte belægninger af snavs. Der er billeddokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er svært at gøre rent derinde, men der arbejdes med en løsning. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Virksomheden fremviste en rengøringsplan som udføres inden de lukker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af gulv og overflade. Følgende er konstateret: Gummifuge langs gulvet hele vejen rundt i virksomheden fremstår revnet og med mørke belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, f.eks. udarbejdelse af en vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise risikoanalyse og egenkontrolprogram herunder dokumentation for temeperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og varmholdelse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den ansat der har adgang til risikoanalysen og egenkontrollen er her ikke mere. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

01-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk