

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pool-pub**

Adresse Rentemestervej 67

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 32349323

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
<b>22-02-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-11-2023	
Dato 17-10-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-07-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i køleskabe, mundtlige procedurer for opvarmning af burgerbøffer, set relevant måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i barområde. Personale i produktionsområde deler håndvask med barpersonale. Dette kan lade sig gøre da dør mellem de 2 lokaler står åbne. Vejledt om at tilslutte vand i håndvask i produktionslokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, produktionsoverflader og gulv i produktionslokale samt renholdelse af toiletter. Vejledt om vedligeholdelse af loftplader i lokale, hvor isterningsmaskine opbevares. Følgende er konstateret: isterningsmaskine fremstår indvendig med gule kalkaflejringer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv i bar. Vejledt om flosset tætningslister i køleskabe i barområde samt vejledt om hul i væg under produktionsbord.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Pool-pub**

Adresse Rentemestervej 67

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 32349323

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af fødevarer.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer skal fødevarer opvarmes til min. 75 grader C, men ifølge virksomhedens dokumentation for opvarmning af burgerbøffer opvarmes der til 65 eller 65.5 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gennemsteger burgerbøfferne men giver beskeden videre til kokken.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: ophængning af smileymærke.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke ophængt seneste smileymærke med smileysymbol ved indgangspartiet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at ophænge smileymærke med smileysymbol synligt ved indgangspartiet til virksomheden.

Vejledt om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker

Fødevestyrelsen

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

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pool-pub**

Adresse Rentemestervej 67

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 32349323

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift