

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pilekælder**

Adresse Pilestræde 48, kld

Postnr./By 1112 København K

CVR-nr. 34971757

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

25-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 05-12-2023	
Dato 23-11-2021	
Dato 06-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt procedure for hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleinventar samt under produktion. Gennemgået procedure for nedkøling. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, bar samt lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køleinventar samt borde i produktionsområde. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Hylde ved indgangen til køkkenet fremstår med slitage på kanterne og loftet fremstår desuden med misfarvninger. Vejledt om regler for vedligeholdelse samt løbende opdatering af vedligeholdelsesplan. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprogram med risikoanalyse. Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret fra 2023 frem til 2024. Der er desuden fremvist funktionelt måleudstyr. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Restaurant Pilekælder**

Adresse Pilestræde 48, kld

Postnr./By 1112 København K

CVR-nr. 34971757

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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: Virksomhedens CVR-nr. stemmer overens med registrering hos Fødevarestyrelsen.

Retssikkerhedsblanket fremvist.

Fødevarestyrelsen

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

25-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk