

Emne: Kontrolrapport
Dato: onsdag den 19. oktober 2022 kl. 14.53.50 Centraleuropæisk sommertid
Fra: Hans Henrik Agger
Til: Hans Henrik Agger
Vedhæftede filer: IMG_3990.jpg

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carls Øl & Spisehus**

Adresse **Bag Elefanterne 20**
 Postnr./By **1799 København V**
 CVR nr. **40562893**

Denne kontrol, dato **06-10-2022**

Tidligere kontrol

Dato	Resultat
29-09-2020	😊
10-12-2019	😊

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelse m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilværetingsstoffer m.v.	
Kemiske forurenninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betydning
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpe
3	Påbud, forbud eller tvangsbud
4	Bedeforbehold, politivarsel, karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårlige resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Hvis for indskærpe/forbud givet før 2022

Kontrolltype og -aktivitet

<input type="checkbox"/> Ordrekontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen
 Stationsparken 36 • 2600 Glostrup
 +45 72 27 69 00 • www.fvt.dk/kontakt

1 time 10 min.

KRBR
 Fødevarerstyrelsen

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Tilsynsførendes bemærkninger side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden redegør mundtligt for produktion af fond samt kvalitet af fritureolie. Vejledt om opvarming til max 175grader ved oparming i fritureolie. Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Under dagens kontrolbesøg, som varede i tidsrummet fra kl. 12.30 til 13.45, blev ca. 7 kasser med emballerede drikkevarer opbevaret udenfor virksomheden uden opsyn samt håndtering fra personalet. Virksomheden oplyser, at de har modtaget varerne omkring kl. 11, men ikke har bragt dem ind i virksomheden endnu. Virksomheden desinficerede drikkevarerne under tilsyn. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Det skal vi nok få bragt i orden. Indskærpe medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af serveringsområde, barområde, produktions køkken a, opvaskeområde, bageområde og

Med venlig hilsen/ best
 Hans Henrik

+45 26153501