

Kontrolrapport

Virksomhed **Sandwich Pigen**

Adresse Skindergade 44

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32989217

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-09-2017	
Dato 17-02-2016	
Dato 01-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede bl.a. en gastrobakke med ca.4kg pastasalatpastasalat i deres udsalgsmontre, ved en målt lufttemperatur på mellem 9,8°C og 17,7°C. Temperaturen målt i pastasalaten med indstikstermometer blev målt til 16,3°C. Det blev oplyst af personale at pastasalaten var produceret kl.09.30, hvor temperaturen blev målt af Fødevestyrelsen ca.13.25. Det blev yderligere oplyst, at pastasalaten plejer at stække sig over hele dagen, hvor virksomheden har åbent fra kl.10.00-kl.18.00, og at der kun bliver produceret en gastrobakke med pastasalat om dagen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Var sikker på at kølemontren var kold nok, da den digitale enhed stod på under 5°C.

Det er Fødevestyrelsens vurdering, at forholdet indskræpes da der er tale om en førstegangsforseelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i kølerum og øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Sandwich Pigen**

Adresse Skindergade 44

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32989217

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal følge de procedurer, der er beskrevet i deres egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: P-skiver til opbevaring af frikadeller og pulled pork var ikke i brug og stod ved tilsynets start kl.13.20 på kl.14.00. Ifølge virksomhedens egenkontrol program og beskrevne procedure, skal varmholdte fødevarer styres med P-skiver, og må maksimalt opbevares i 3 timer. Virksomheden opbevarede ca. 1,5 kg varmholdt pulled pork under varmelampe ved en målt lufttemperatur på 47,0°C, hvor temperaturen blev målt til 46,5°C med indstikstermometer. Det blev oplyst af personalet, at pulled pork og frikadeller var sat frem under varmelampen ca. kl.09.55. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Er ikke blevet sat ind i hvordan P-skiverne skal anvendes og chefen er på ferie.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der kunne ikke fremvises udført dokumentation for opvarmning og nedkøling siden den 13. juli 2018. Ifølge virksomhedens dokumentationsfrekvens, skal resultater for opvarmning og nedkøling dokumenteres 1 x ugentligt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er chefen der plejer at lave egenkontrol, så ved ikke hvor det er.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Uddannelse i hygiejne: Virksomhedens ansatte, som var ansvarlige i køkkenet, kunne ikke redegøre for hygiejneprincipper, for sikker nedkøling, opbevaring af fødevarer udenfor køl samt varmholdelse og tidsstyring, herunder temperaturkrav. Det adspurgte personale var bl.a. ansvarlige for opvarmning, nedkøling og opbevaring af fødevarer udenfor køl samt varmholdelse, mens chefen var på ferie.

Der er vejledt om regler for instruktion af medarbejdere, herunder instruktion ift. de opgaver der varetages af de enkelte.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-08-2018

Dato