

Kontrolrapport



Virksomhed **Albertslund Smørrebrød**

Adresse Roskildevej 169

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 25143582

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
20-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-07-2018	
Dato 27-07-2017	
Dato 26-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Konkret vejledt om at der skal være 2 lukkede døre fra toilet til lokale, hvor der håndteres fødevarer eller opbevares arbejdstøj.

Virksomheden har redegjort for procedure for optøning, samt tidsstyring af varmholdte frikadeller.

Følgende er konstateret: I køleskab i butik er der målt en temperatur på 17,7 grader med kalibreret luftføler.

Virksomheden opbevarer hovedsagligt grønt i køleskab, men der opbevares også en mindre mængde kødpålæg, der er skåret løbende i løbet af dagen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at følge et produktionsflow, der sikrer at temperaturkravet i kølekrævende fødevarerne bliver overholdt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken med køleinventar, kipsteger, emhætte og bordoverflader, samt butiksområde med køleinventar, bordoverflader og vægge.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Albertslund Smørrebrød**

Adresse Roskildevej 169

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 25143582

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for ventilation i køleskab, samt vægge og loft i køleboks.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af lister i køleinventar, samt vedligeholdelse af hylder i køleskab og rør i køleboks.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, samt set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Film PVC



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødearestyrelsen

20-06-2019

Dato