

Kontrolrapport



Virksomhed **GOD SMAG ApS**

Adresse Tuborg Boulevard 2A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 33779224

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 08-01-2019	
Dato 27-11-2018	
Dato 15-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktion i produktionskøkken samt anretter køkken, herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i alle afdelinger i produktionskøkkenet og anretterkøkken, lokaler og udstyr samt inventar, herunder tidspunkt og metode for rengøring samt desinfektion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken, vareindlevering samt øvrige lokaler. Vejledt om vedligehold af liste på flisehjørne ved vareindlevering.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Set flowdiagram og risikovurderinger af de enkelte procestrin i virksomheden samt dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra september 2019 til d.d., uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR nr. og P.nr. via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk