

Kontrolrapport



Virksomhed **Send Flere Krydderier**

Adresse **Nørrebrogade 208, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **72566416**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

24-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2019	
Dato	02-05-2019	
Dato	11-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret følgende produkter: Hummus, diverse færdigpakkede salater til dagens salg samt dagens ret for information om allergene ingredienser. Virksomheden har en nedskrevet allergeneroplysninger i mappe for de retter som bliver lavet hver dag. Mappen er tilgængelig for både dags- og aftenhold og bliver opdateret ved ændringer i menuen. Endvidere oplyser virksomhedsansvarlig at de mundtligt videregiver oplysninger om allergener til personalet der møder ind om eftermiddagen. Virksomheden oplyser at de ikke genanvender eventuelle rester fra dagen før til salg dagen efter, men bliver spist af personalet. Mundtligt gennemgået produktionen af dagens ret hvor at der ikke bliver fulgt en opskrift. Virksomheden er opmærksom på allergener, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om skiltning med allergener på deres krydderiblandninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk