

Kontrolrapport



Virksomhed **Sandwich.dk**

Adresse Kornmarksvej 20, 2

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 30362128

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

14-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-02-2020	
Dato	16-04-2019	
Dato	05-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn grundet kampagne omhandlende norovirus/roskildesyg.

Enkelte rengørings og vedligeholdelse vejledninger givet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge

familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel

vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af

faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom

leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for

brug af desinfektionsmidler. virksomheden følger

brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion. Vejledt

generelt om brug af desinfektionsmiddel som er virksomt

overfor virus såfremt der er behov herfor.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring - herunder hvor og

hvordan der gøres rent og desinficeres af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Sandwich.dk

Adresse Kornmarksvej 20, 2

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 30362128

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler/udstyr: Produktionsrum - herunder borde, udstyr og arbejdsredskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Der er lidt snavs i emfang ved ovn og lidt snavs og belægning ved opvaskemaskinen i opvaskerummet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Der er enkelte loft plader som ikke ligger rigtigt og som gør der er åben til loftet.

Vejledt om at sikre virksomheden mod skadedyr.

En fryser med ødelagt kant og fremstår ikke rengøringsvenlig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om udbedring.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyg), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift