

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Funder**

Adresse Vester Voldgade 87, st 001

Postnr./By 1552 København V

CVR-nr. 31349214

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

15-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2018	
Dato	19-01-2016	
Dato	11-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er udført på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Fødevarestyrelsen er ikke bekendt med forbrugerens identitet. Tilsynet har givet anledning til en drøftelse rengørings frekvens på svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om at håndvasken altid skal være tilgængelig. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står begge døre til toilettets forrum åbne. Ydermere opbevares der engangsemballage i forrummet. Ca. 4 meter fra toilettet er betjeningsområde, hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning herunder at der ikke må være direkte adgang fra toiletter til fødevarelokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret rengøring af produktionsområdet med inventar, køleskabe, baren og lagret. Følgende er konstateret: der lidt snavs langs kanter ved gulvet og lidt rødlig belægning i opvaskemaskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Funder**

Adresse Vester Voldgade 87, st 001

Postnr./By 1552 København V

CVR-nr. 31349214

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse. Vejledt konkret om passende rengørings frekvens på svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Baglokale. Vejledt om udbedring af varmerør som har afskallet malling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for 2022. Set egnet termometer til måling af CCPér. Virksomheden oplyser at de også har indstiks termometer. Vejledt om at at risikoanalyse og egenkontrol program altid skal være tilgængelig for ansatte. Vejledt om at dokumentere nedkøling for f.eks. kompot.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om nedtagning af elite klistermærket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR via virk.dk og faktura.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

15-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk