

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Birdie ApS**

Adresse **Margrethehåbsvej 116**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **39103192**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2021	
Dato	08-12-2020	
Dato	13-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer i kølerum, køleskabe og køleborde. Spiseklare fødevarer er placeret over ikke spiseklare fødevarer, som rått kød nederst i kølerum. Produktionsflow i virksomheden og kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målte temperaturer.

Vejledt generelt om sous-vide produktion samt måling under tilberedningen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum, køleskabe og køleborde med tætningslister, hylder og reoler, gulv, vægge, ventilation. Virksomheden oplyser at der lige har været service på kølerummet. Gennemgået procedurer for løbende vedligeholdelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring og vedligeholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur stikprøvevis siden januar til d.d. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Restaurant Birdie ApS**

Adresse **Margrethehåbsvej 116**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **39103192**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt registrering. Vejledt om registrering af afhudning/flåning eller plukning af vildt hvis det foretages.

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk