

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **APPETIZE+, co Food Innovation**

House

Adresse Lysholt Allé 3

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 12643047 Aut.nr. 6581

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Hygiejne under indpakning og emballering
- Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage
- Procedure for norovirus
- Opbevaringstemperatur i kølerum
- Anretning af buffet herunder tå tøj i skåle og fade
- Plan for udtagning af mikrobiologiske prøver herunder

salmonella og E.coli

Følgende er konstateret: Der er ikke taget analyser for Salmonella og E.Coli i indeværende år. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om overholdelse af analyseplan.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, opvask, lager og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder, opvask, lager og kølerum.. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling i perioden maj-d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Skiltning om oplysning af allergene ingredienser ved buffet. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med virksomhedens autorisationsnr. på transportvogne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR- og P-nr. samt fødevareaktiviteter. Sammenholdt virksomhedens autorisation med lokaler og aktiviteter.

17-11-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk