

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kirstinehøjs Pølsevogn**

v/Julie Gadsø

Adresse **Kirstinehøj 31**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **25699491**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-01-2023



Tidligere kontrol

Dato **22-03-2022**



Dato **07-02-2020**



Dato **02-10-2019**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Følgende er konstateret: Der er 2 vaske i vognen og den ene var blokeret med skærebræt over således at der kunne skæres brød. Den anden vask fremstod med opvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk vask af hænder.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C eller en temperatur der ikke udgør en sundhedsrisiko. Følgende er konstateret: Varmeholdte frikadeller (18 stk) var lagt i en bunke på pande og blev med kalibreret indstikstermometer målt til mellem 35 og 45°C.

Lufttemperatur var 25°C. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Ansatte viste ikke hvor termometer var men fandt det og det virkede ikke.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

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 **Kirstinehøjs Pølsevogn**

v/Julie Gadsø

Adresse **Kirstinehøj 31**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **25699491**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionsområder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur, varemodtagelse, nedkøling og opvarmning fra august og til d.d. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Følgende er konstateret: Ansatte kendte ikke til temperatur bestemmelser for opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da ansat blev instrueret under kontrolbesøget.

Vejledt generelt om regler for instruktion af ansatte.

Fødevarestyrelsen

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

20-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk