

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUND Blegdamsvej**

v/DinnerdeLuxe

Adresse Blegdamsvej 3B

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 43480022

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar på både lager, samt i cafe og buffetområde i stueetage og 'satelit-caféen' på 2.sal. Yderligere kontrolleret tilstrækkelig antal og hensigtsmæssigt placeret håndvaske, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionskøkken. Vejledt konkret om, at tørring af hænder i caféer skal foregå hygiejnisk, f.eks. engangspapir.

Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for nedkøling, samt gode arbejdsgange ved buffet, herunder lange tag-tænger og skeer, samt eventuel kassation af rester, som ikke kan genopvarmes, ok. Vejledt konkret om at procedurer omkring 3-timers reglen på buffet skal være helt klare for personale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 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 **SUND Blegdamsvej**

v/DinnerdeLuxe

Adresse Blegdamsvej 3B

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 43480022

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vægge, hylder, diske og arbejdsborde i tørvarelager, produktionskøkken: grøntområde, bagerafsnit, varmt- og koldtområde, samt i buffetområde og caféer i stueplan og på 2.sal. Endvidere kontrolleret renholdelse af ind- og udvendige flader i opvaskemaskiner, kølerum, fryserum, emfang og ovne, samt udstyr, som kommer i direkte berøring med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram.

Set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden 1. januar 2023 til den 27. januar 2023, ok. Vejledt konkret om at få sat punktet 'pH-måling af syltning' på i egenkontrollen, når denne aktivitet træder i kraft.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Virksomheden printer dagligt nye skilte til buffeen med allergener til hver ret, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-, P-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe 'Middel' og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

02-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk