

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Q8**

8111

Adresse Ormslevvej 61

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 61082913

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

24-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-04-2022	
Dato 14-11-2019	
Dato 01-10-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 06.03.2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Skriftlig indskærpelse fremsendt. Følgende er konstateret: I rum på personaletoilet står vaskemaskine ca. 50 cm fra toilettet. Vaskemaskinen bliver brugt til klude. Virksomheden bruger forskellig farvede klude til forskellige områder og bliver ikke vasket sammen, de holdes adskilt. Røde klude bliver brugt til at vaske toiletter med og gule klude bliver brugt til at tørre af ved tilvirkningsområderne bag ved disk i butik, blå klude bliver kun brugt til standerne, her er virksomheden ved at gå over til tørrewipes til brug i standerne i stedet. Vaskemaskinen har også en tørrefunktion. Efter vask bliver de rene klude lagt sammen i butikken og ikke på toilettet. Virksomheden har visuelt demonstreret, hvordan de gule klude bliver brugt i forbindelse med at gøre overflader rent, hvor der opbevares åbne fødevarer. De åbne fødevarer som sandwich og bagværk, står på en plade i montrene eller på gitter som bliver vasket i opvaskemaskinen hver dag. De gule klude bliver også brugt til at tørre diskområdet af hvor sandwich bliver lavet, men virksomheden har redegjort for at sandwich bliver lavet på et skærebræt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg skal have snakket med hovedkontoret, det har altid været sådan i butikken.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 **Q8**

8111

Adresse Ormslevvej 61

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 61082913

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur af sandwich i kølemontre, målt til 2 grader, ok. Stikprøvevist målt produkttemperatur af pølser under varmholdelse målt til 75 grader, ok. Yderligere set affaldshåndtering på lager, i tilvirkningsområde og i drikkevarekøleskab.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret følgende uden anmærkninger: der kan foretages hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand med aftørring af hænder med engangspapir på både personalet toilet og i produktionsområde.

Følgende er konstateret: Dør til forrum ved kundetoilet stod åben ved tilsynets start, men blev lukket efterfølgende.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Snack/sandwichmontre, grill til pølser, produktionsområde, begge fryserum på lager, opvaskemaskine samt stikprøvevist kontrolleret rengøring af lukkede køleskabe. Yderligere kontrolleret renholdelse af drikkevarelageret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur af sandwich, temperaturmåling af fryserum og køleskabe i tilvirkningsområde i perioden november 2021 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Risikooptynsninger bekræftet dags dato, ok.

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk