

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Viadukt ApS**

Adresse Taastrup Hovedgade 92, st mf

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 40297499

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-07-2022	
Dato 22-06-2022	
Dato 23-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden optør fødevarer, således at kølekæden ikke

brydes.

Virksomheden har mundtligt redegjort for nedkøling af

fødevarer og holdbarhedsfastsættelse på marineret kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken

med køleenheder, overflader, ovn kogeplade, grill og emhætte,

kølerum med ventilation og hylder, barområde med overflader

og køleenhed, samt kælder med hylder, køle- og fryserum.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for lameller i

isterningemaskine i barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der er

bestilt nye lister til to køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Viadukt ApS

Adresse Taastrup Hovedgade 92, st mf

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 40297499

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra januar 2023 til dags dato.

Generelt vejledt om at nedkøling kan foregå fra 65 til 10 grader C på maksimalt 4 timer, samt starttemperatur for dokumentation af nedkøling.

Konkret vejledt om at virksomheden skal opdatere risikoanalyse for nedkøling.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk