

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SERWIZ | Maersk**

Adresse **Bjerndrupvej 47**

Postnr./By **6360 Tinglev**

CVR-nr. **12643047**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

07-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-05-2023	
Dato	20-04-2023	
Dato	13-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Set buffet anretning til frokost.

Tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Adgang til hygiejnisk håndvask med varmt vand sæbe og aftørningspapir.

Set at fødevarer er hævet fra gulvet. Virksomheden har redegjort for tilberedning af kyllingebryst.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køle og frost møbler, vægge, gulve, riste samt opvaskerum og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for tilbud samt bestilling på udskiftning af køle og frostmøbler, pande, komfur samt kipgryde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for buffetservering og langtidsstegning ved lav temperatur.

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk