

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Go'on**

Smørrebrød

Adresse Rønnedevej 13

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 26057655

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

12-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2022	
Dato 21-03-2022	
Dato 10-02-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret d. 16-06-2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring - Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og frostrum, samt i køleskabe med grønt og fryseskabe.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: I køleskab med label "frikadeller og ost mm." i produktionskøkken, hvor der bl.a. opbevares ca. 100 opvarmede, nedkølede frikadeller, 2 opvarmede, nedkølede farsbrød, måles der, med kalibreret luftmåler, på 2. nederste hylde, 14,4°C, og ved stikprøve af frikadellerne måles der, med kalibreret indstikstermometer 15,2°C. Display på køleskab viste 15°C.

I kølemøbel i butiksområde, hvor der bl.a. opbevares 60 stk. smørrebrød med diverse pålæg, herunder frikadelle, æg, rullepølse, samt skinkesalat, 11 stk. smurte boller med diverse pålæg, herunder flæsketeg, æg og rejer, skinke, kylling, samt frikadelle, 12 stk. sandwich med diverse pålæg, herunder roastbeef, flæsketeg, skinke og ost, samt frikadelle, 6 pastasalater med frikadelle, 8 salater på basis af mayonaise, herunder høns, tun, samt krabbe, samt ca. 10 bøtter dressing, måles der, med kalibreret luftmåler, på 2. øverste hylde 17.4°C

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 **Go'on**

Smørrebrød

Adresse Rønnedevej 13

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 26057655

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og på nederste hylde 14,3°C. Display viste 9°C og termometer placeret i kølemøbel på 2. øverste hylde viste ~9°C.

Fotodokumentation foretaget.

Virksomheden oplyser at frikadeller og farsbrød er produceret i mellem kl. 08.00 og kl. 11.00 og er færdighedskølet, hvilket der også er foretaget egenkontrol af, samt at de er tiltænkt at genopvarme dagen derpå. Virksomheden oplyser også at sandwich, smørrebrød m.m. er produceret i løbet af eftermiddagen d.d. til salg indtil i morgen tidlig.

Virksomheden oplyser, at der har været ekstra fokus på at måle disse køleskabe, som derfor er blevet målt 3 gange d.d. hvor der blev målt mellem 3°C og 4°C.

Virksomheden smed på egen opfordring alle berørte fødevarer ud under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan ikke forstå hvad der er gået galt, vi har målt flere gange i dag hvor det var under 5°C. Jeg kan heller ikke forstå at vi skal have en bøde når vi har gjort alt hvad vi kan og når vi har smidt alt ud.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum, samt frostrum, herunder produktbærende overflader, køle- og frysefaciliteter, udstyr der kommer i berøring med fødevarer, gulve og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken og lager i kælder, herunder indgangspartier og rørføring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl, varmebehandling og nedkøling for d.d.

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

12-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk