

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Falck v/Coor**

Adresse **Sydhavnsvej 18**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **10683548**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

25-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-04-2023	
Dato	08-02-2023	
Dato	28-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer i køle- og fryseenheder. Adskillelse, tildækning samt opbevaringsforhold af fødevarer. Ved kontrolbesøget start, forefindes der en lille mængde kondensdråber forårsaget af den igangværende ovn. Filtrene som normalt sidder i ventilationen er til vask, så de mangler. Gryderne der er opbevaret under emfanget har alle låg på. Virksomheden oplyser, at der fra de sidste kontrolbesøg er foretaget mange forbedringer med ventilationen heri blandt andet at udskifte filtre, nye arbejdsgange og måling af ventilationen. Virksomheden har fremvist rapport på målingen af ventilationen fra eksternt firma pr. mail under kontrolbesøget. Virksomheden får straks påsat filtrene igen, og aftørret det overskydende kondensvand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tørvarelager og buffetområde herunder, overflader, indvendig i opvaskemaskinen, klinker samt gulv, hylder og reoler i kølebokse. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Gulv afløb

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Falck v/Coor**

Adresse **Sydhavnsgade 18**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **10683548**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning samt nedkøling fra februar 2023 til kontrolbesøget dags dato.

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

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: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

25-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk