

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Falafel Factory**

Adresse **Nørrebrogade 63**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37491160**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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

28-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-05-2023



Dato 23-03-2023

Offentliggørelse af kontrolrapport



Dato 23-02-2023

Virksomhedens egenkontrol



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer. Set funktionelt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I kølerum fremstår blæskjold og område omkring blæskjold, med massive grønne ophobninger af formodet skimmel. Direkte under opbevares en større mængde uemballerede kikærter til udblødning, og der opbevares emballerede og uemballerede fødevarer i kølerummet. Væg i kølerum, ved kikærter fremstår med sorte plamager af formodet skimmel. Gulv i kølerum, under inventar fremstår snavset, og der ses produktionsrester af ældre dato. I køleenhed i køkken, fremstår samtlige tætningslister snavsede, samt flosset/ødelagte. I kølemontre i diskområde fremstår

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Falafel Factory**

Adresse Nørrebrogade 63

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 37491160

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringsrum under montre, snavset, særligt langs kanter og blæskjold. Gulv i køkken fremstår med snavs af ældre dato, i fuger, langs kanter og hjørner. Dør mellem disk - og køkkenområde fremstår sort af snavs i bund og på midten hvor der åbnes. Der er taget billeder af forholdene. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi får gjort det rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning, samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for samme aktivitet, fra april 2023 og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport, samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikoplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Kemiske forureninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for udblødning af kikærter, med det formål at forhindre naturligt forekommende lektiner.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

28-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk