

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pølsevogn**

Gl Køge Landevej/Stenstykkevej

Adresse Gammel Køge Landevej

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 65792613

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

18-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-03-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 26-08-2021	
Dato 28-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået virksomhedens håndvask i vognen til at virke og har sæbe og papir i vognen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om vedligeholdelse af inventar i lagret som f.eks. gulv og frysere.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Bødeforlæg på 5000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har endnu ikke udarbejdet en risikoanalyse og har varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og evt. nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det udarbejdet snarest.

Vejledt om at alle fødevarevirksomheder skal udarbejde en dækkende risikoanalyse, have skriftelige procedure (egenkontrolprogram) og dokumentere CCP'er (i dette tilfælde temperatur).

Vejledt om at hjælp til Risikoanalyse kan fås på www.fvst.dk hvor risikoanalyse kan udarbejdes og udprintes og her kan egenkontrolprogram også printes og tilrettes.

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

Fødevarestyrelsen

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

25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk