

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flyvergrillen**

Adresse Amager Landevej 290

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 40975462

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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               |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

31-08-2023



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 28-06-2023 |  |
| Dato 27-01-2023 |  |
| Dato 04-10-2022 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktionskøkken samt lager. Målt temperaturer i varmholdt ribbensteg med kalibreret indstikstermometer på 67 grader og ligeledes på varmholdte saucer i vandbad til 71 grader. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområde, kundeområde, samt lagere i baglokale. Virksomheden redegøre mundtligt for procedurer i forbindelse med rengøring og desinfektion ved eventuelle fund af skadegørere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Udendørsområde rundt om bygning. Der observeres forebyggende og bekæmpende tiltag i form af flere fælder opsat langs bygning og ved skralde containere. Der observeres ingen skadegørere i fælder. Ved kundetoilet i samme bygning ses der et lille hul udenfor indgang til toilettet. Indenfor ved

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flyvergrillen**

Adresse Amager Landevej 290

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 40975462

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kundetoilet ses der ingen brud eller huller og ej tegn på skadegører aktivitet. Vejledt generelt om regler for vedligehold og skadedyrssikring. Kontrolleret kundeområde med siddepladser samt inddækket udeområde. Kontrolleret lagere og produktionsområde.

Virksomheden oplyser de samarbejder med ekstern skadegører bekæmper og fremviser faktura for besøg dateret i dag(tidligere på dagen) den 31-08-2023. på faktura har skadedyrsbekæmper ligeledes bemærket hul ved underside af dør til kundetoilet, set udefra. Der blev ifølge fakturaen ikke fundet tegn på skadegører aktivitet. Virksomheden fremviser også faktura fra ekstern skadegører bekæmper fra den 25-08-2023.

Virksomheden oplyser derudover at de er i dialog med Tårnby kommune vedrørende kloaksystem på matriklen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for vedligeholdelse og skadedyrssikring.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

31-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift