

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fredrik Bajers vej / Jespers**

torvekøkken

Adresse **Frederikskaj 12**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **24997189**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
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	
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

07-09-2023



Tidligere kontrol

Dato **23-09-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

aftørring på personaletoilet, opbevaring og adskillelse af

fødevarer i produktionslokale og serveringsområde, samt

virksomhedens procedure ved optøning af kylling.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af

hænderne.

Det indskræpes, at håndvaske skal være forsynet med rindende

varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring

af hænderne.

Følgende er konstateret: I produktionslokale har

virksomhedens tre vaske. Den ene, af porcelæn, oplyser

virksomheden er til håndvask. Denne håndvask har ikke

rindende varmt vand, og det kolde vands vandtryk er meget

lavt. Sæbeautomaten ved vasken er tom, ved vasken står der

kun opvaskemiddel, som virksomheden oplyser, at de bruger til

vask af hænder. Ved tilsynet håndterer virksomheden fersk

kylling, og der produceres pizzaer. De to resterende vaske var

ved tilsynet fyldt med hhv. bageplader og fersk kylling, uden

mulighed for hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi ordnet

med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte

opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fredrik Bajers vej / Jespers**

torvekøkken

Adresse **Frederikskaj 12**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **24997189**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale og serveringsområde, herunder produktbærende overflader, kølefaciliteter, udstyr der kommer i berøring med fødevarer, vægge og loft.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling fra marts 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for ophængning af kontrolrapporten ved flere indgange.

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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk