

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kung Fu Tivoli Aps**

Adresse **Boeslundevej 87**

Postnr./By **2700 Brønshøj**

CVR-nr. **38635611**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

11-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-07-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 08-05-2023	
Dato 22-03-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: rengøring, samt håndtering af fødevarer. Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask

Vejledt konkret om hygiejnisk håndvask herunder at den altid skal være tilgængelig

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af produktionlokaler herunder gulve, vægge, indvendigt i kølerum
Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler, inventar samt redskaber i fødevarervirksomheder

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

20 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk