

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TH. SØRENSEN ApS**

Adresse Amagerbrogade 41

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 33756739

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

17-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-07-2023



Dato 25-05-2023



Hygiejne: Rengøring

Dato 13-04-2023



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring og tildækning af fødevarer i køleboks, kølenheder, grøntrum i produktionkøkken, samt kølenheder og kølegrav i serveringskøkken. Virksomheden redegør mundtligt for procedure i forbindelse med varmegoldelse af frikadeller og ribbensteg samt nedkøling af rødkål. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionskøkken samt serveringskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken med køleboks og kølenheder, emhætte, kipsteger område ved fristure, opvaskerum, samt grøntrum. kontrolleret serveringsområde med køleenheder, reolsystemer samt borde og overflader i brug tilberedning og pakning af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kælderrum, produktionskøkken samt serveringsområde med udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning,

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 **TH. SØRENSEN ApS**

Adresse Amagerbrogade 41

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 33756739

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmeholdelse samt nedkøling for perioden 01-06-2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

17-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk