

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aktivitetshuset Bodillestuen**

Adresse **Baldersgade 3, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **64942212**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-04-2021	
Dato	17-06-2019	
Dato	15-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer.

Virksomheden har mundtligt redegjort for proceduren opvarmning og nedkøling, set funktionelt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, herunder køle/fryseenheder, emfang, opvaskemaskine, overflader, gulve, vægge, redskaber og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og varmholdelse for perioden år til dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udpeget aktiviteten nedkøling i deres risikoanalyse, virksomheden oplyser at de af og til anvender denne procedure.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aktivitetshuset Bodillestuen**

Adresse Baldersgade 3, st

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om: Virksomheden skal identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og varmholdelse.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- Nr. samt virksomhedens registrering hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

08-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk