

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Taxhuset, Hus D**

Adresse **Frøgård Alle 1**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19501817**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

10-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2019	
Dato	20-01-2017	
Dato	26-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer og samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Kontrolleret procedure for nedkøling. Vejledt om at sikre at nedkøling sker fra 65- 10°C på 4 timer og efterfølgende opbevares ved max 5°C. Der opbevares en gryderet ved 7,5°C ved dagens tilsyn som har været kølet ned fra dagen før. Vejledt konkret om at sikre at alle køleskabe har en temperatur på max 5°C også i travle perioder. Vejledt konkret om at laser termometer kan bruges til opbevarings og køleskabs temperatur og at indstikstermometer skal bruges til dokumentation af opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af køkken med inventar incl køleskabe. Vejledt om rengøring på svært tilgængelige områder i opvaskemaskinen og på gulvet under maskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Taxhuset, Hus D**

Adresse **Frøgård Alle 1**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19501817**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling 7 gange fra 1. september 2023 til d.d. Der er dokumenteret egenkontrol 4 gang i perioden. Virksomheden har

frekvens 1 gang om ugen for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil i fremtiden sikre os at der også dokumenteres når der er sygdom. Indskræpelse

medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret at fødevaresikkerheden skal opretholdes også ved sygdom.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

10-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk