

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Appetit ApS**

Adresse Sct Olai Gade 29A

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 43366548

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

21-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-06-2023	
Dato 31-03-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 24-10-2022	

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 håndvask og håndtørring i produktionsområde og på personalet toilet, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer, opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer samt toiletrumsindretning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Gulv under tungt inventar i produktionsområdet, fremstår med ansamlinger af snavs og madrester af ældre dato. Filtre i udsugninger over komfur, fremstår med belægninger af fedtstof og støv. Opvaskemaskine

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 **Appetit ApS**

Adresse Sct Olai Gade 29A

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 43366548

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i produktionsområdet, fremstår med belægninger af snavs på indvendige kanter. Isterningmaskine i barområdet, fremstår med sorte belægninger, af formodet skimmelvækst, indvendig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent med det samme.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions- og barområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår i god stand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden har udpeget modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling, nedkøling og indfrysning af fisk, som kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling, nedkøling og indfrysning af fisk, i perioden siden sidste kontrolbesøg.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater, på samtlige kritiske kontrolpunkter, 3 ud af 5 gange i oktober måned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder virksomheden skal følge egne fastsatte frekvenser for dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Kontrolleret: Virksomheden procedurer for optøning af frosne fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start, er virksomheden i færd med, at tø ca. 2 kg frossen rå kylling, i vandbad i produktionsområdet. Af virksomhedens risikoanalyse, fremgår det at optøning skal foregå på køl ved maks. 5°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder at virksomheden skal følge egne fastsatte procedurer.

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

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk