

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Topstykket**

Adresse Julius Andersens Vej 2A

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 64942212

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-09-2023	
Dato 07-08-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 19-06-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure for modtagelse af færdig produceret varme og kolde retter, fra ekstern leverandør. Vejledt generelt om regler for temperatur krav ved varemodtagelse af varm og kold mad. Konkret vejledt om løsningsmulighed herunder måling af temperatur ved modtagelse.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start var der flere vogne med mad klar til servering uden tildækning der skulle køre ude igennem gården under åben himmel for at bliver serveret på stuerne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for kontaminering. Vejledt konkret om løsningsmuligheder tildækning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Anretter køkken med mindre drift, køleskabe ovne og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Topstykket**

Adresse Julius Andersens Vej 2A

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse og køleopbevaring. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse til også at omfatte varemodtagelse af varmt mad klar til servering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer og opbevaringstemperatur fra oktober 2023 til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set sporbarhed på Øko minimælk, øko mozzarella revet, øko mel, øko hvidløg og øko softkerne rugbrød. Vejledt konkret om sporbarhed på fødevarer leveret klar til servering herunder information om økologi.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. /p-nummer og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

17-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk