

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	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	19-06-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	09-02-2023	
Dato	26-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fra sidste kontrolbesøg fået udbedret hullet rundt om stikkontakten. Yderligere er hullet uden skabene ved indgangspartiet til køkkenet lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fået udarbejdet deres risikoanalyse således den er tilpasset deres aktiviteter i virksomheden. Virksomheden modtager mad ude fra, opbevarer mejeriprodukter på køl herunder, mælk og opvarmer samt nedkøler også ind imellem. Derudover har virksomheden ikke nogle procedurer ved indtrængen af skadegørere. Skabelonen til udarbejdelsen af risikoanalysen kan forefindes på FVST.dk. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg må være ærlig at sige, at jeg ikke har fået udarbejdet den. Vejledt virksomheden om, når risikoanalysen er udarbejdet, at lade den ligge i mappen sammen med egenkontrollen. Bødeforelæg på 10.000 kr. fremsendt.

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk