

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carl Peter Brasserie**

Adresse Havnearkaderne 9

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 40450793

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

20-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-03-2023



Dato 05-03-2021



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af Fødevarestyrelsens kontrolkampagne "Opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af følgende kølekrævende fødevarer: Fersk kød, kødfars, fjerkræ, konsummælksprodukter og ferske fiskevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på opbevaring af kølekrævende fødevarer er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (CCP).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra januar-2024 til dags dato på opbevaringstemperaturkontrol af køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens udstyr til overvågning af opbevaringstemperatur, virksomheden anvender funktionelle termometre, der er mundtligt gjort rede for brug af termometre til forskellige aktiviteter.

Vejledt konkret om løsningsforslag til kalibrering af termometre evt. ved test i et glas med isvand og et med kogende vand, her skal temperaturen være hhv. ca. 0°C og ca. 100°C.

Vejledt generelt om Fødevarestyrelsens online værktøj "Sikre

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 **Carl Peter Brasserie**

Adresse Havnearkaderne 9

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 40450793

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer".

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk