

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastronomi Expressen**

Adresse **Toftebakken 9B**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **27564259**

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

09-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2024	
Dato	26-10-2021	
Dato	05-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter,

opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i

køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet

tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination.

Gennemgået virksomhedens personale flow herunder

omklædningsrum og opbevaring af rent arbejdstøj. Ingen

anmærkninger.

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er

omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har

indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til

mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en

prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og

proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori, 1.3, 1.19 og 2. 5.1 At

virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende

prøvefrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr;

Varemodtagelsen, varm produktionskøkken, kold afdeling,

opvask området, lagerfaciliteter, inventar og produktionsudstyr

samt alle køle- og frost inventar.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Gastronomi Expressen**

Adresse Toftebakken 9B

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 27564259

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt risiko analyse er vurderet tilstrækkeligt integreret, herunder særskilt risikoanalyse med udpegninger af CCP og GAG og dokumentation for gennemført egenkontrol. Virksomheden har opdateret egenkontrolprogram med risikoanalyse for Listeria samt en mikrobiologisk prøveudtagningsplan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7090 og indplaceres i risikogruppen for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter: Produktion af spiseklare, serveringsklare fødevarer til detail

Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens lokaler og aktiviteter med hensyn til autorisation som Catering virksomheden: varemottagelse, non food lager, varmt område, produktionsområde herunder, grønt, kold og bageri, kølerum, dameomklædningen med toilet / forrum, opvaskeområde, herreomklædning med toilet / forrum, kølerum, fryser, gangareal, vareudlevering, det store kølerum med adgang til vareindlevering nr. 2, dressingsproduktionsområde, gæstetoilet med forrum, personale spisestue, kontor, gangareal samt mødelokale. Virksomheden har fremsendt plantegning.

Konkret vejledning om ID- mærkning af animalske fødevarer. vejledt konkret om væsentlige ændringer, vil kræve fornyet autorisation.

Fødevarestyrelsen

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk