

Kontrolrapport

Virksomhed **Anders Andersen's Rengøring**

A/S

Adresse Rugvænget 40

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 41465972

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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2020	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for nedkøling.

Virksomheden har ikke fødevarer til nedkøling under kontrolbesøget, men oplyser at der nedkøles i flade og lave gastrobakker i enten blæstkøler eller køleskab og at temperaturen overvåges med indstikstermometer efter tre timer. Målt temperaturer i køleskabe.

Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på www.fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling, samt introduceret virksomheden til værktøjet SITTi.

Link:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling_af_foedevarer.aspx

Link: <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra januar 2021 til dag dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoenalyse for nedkøling, samt skriftlige procedurer.

Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C. til +10 C. på max 3 timer. Generelt vejledt om tilpasning af risikoenalyse, hvis anden nedkølingsmetode ønskes anvendt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk