

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Baglokalet**

Adresse Sundbyvestervej 60

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36020075

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 26-01-2022	
Dato 31-08-2018	
Dato 25-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Virksomheden opvarmer fødevarer, hvor der på emballagen er angivet tilberedningsanvisninger af producenten.

Under tilsynet fremviser virksomheden NoBeef Burger på frost og frosne skiveskåret kartofler, som begge har tilberedningsanvisninger angivet på emballagen.

Virksomheden steger NoBeef Burgere først, hvorefter de gennemvarmes i ovn.

Skiveskåret kartofler tilberedes i friture i 3+5 minutter ved den anbefalede temperatur.

Under tilsynet fremvises et funktionelt overflade- og indstikstermometer. Virksomheden foretager stikprøvevis målinger af fødevarer som opvarmes, genopvarmes og nedkøles.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved opvarmning og genopvarmning i perioden 1. januar til og med d.d.

Fødevarestyrelsen

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

55 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 **Baglokalet**

Adresse Sundbyvestervej 60

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36020075

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har enkelte mangler i dokumentationen, men oplyser at der har været lukket nogle dage, og at det en enkelt gang i april 2024 har været glemt. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrollens gennemførsel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og genopvarmning. Virksomheden har begge procestrin udpeget som kritisk kontrolpunkter (CCP). jf. risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning. Virksomheden fremviser skriftlige procedurer for processerne: opvarmning og genopvarmning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

30-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk