

Kontrolrapport



Virksomhed **Smagssans A/S**

Adresse Vibeholms alle 18

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 17006509

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-02-2019	
Dato 19-05-2017	
Dato 01-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolrapport ændret d. 16. august 2019 grundet tilbagetrækning af indskærpelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret forhold omhandlende opbevaring af arbejdsbeklædning.

Virksomheden opbevare nu arbejdsbeklædning i lukket skab i forrum til toilet. Vejledt om evt at få dørpumpe på toilettdør, så det altid sikres at der er 2 lukkede døre fra toilet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold.

Drøfte korrekt håndtering ved nedkøling og langtidsstegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af afdelingskøkken med inventar og køleskabe. Der var lidt støv på blæsere i kølerummet som bør fjernes. Virksomheden har udbedret en fuge ved rist i gulv. Vejledt om løbende kontrol af fuge for udbedring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d. Vejledt om brug af risikoanalyse til langtidsstegning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift