

Kontrolrapport



Virksomhed **Byens Smørrebrødsanretning**

Adresse Rørholmegade 2-4

Postnr./By 1352 København K

CVR-nr. 14625194

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

Denne kontrol, dato	
26-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-01-2018	
Dato 14-06-2017	
Dato 21-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens mundtlige redegørelse for produktion af rullepølse, med fremvisning af produktionsområder- og udstyr for hvert trin i processen, med særlig fokus på tiden fra varmebehandling til slicening og produktion af smørrebrød og sandwiches til kunder, der sælges ikke pålæg. Gennemgået produktionsfrekvens herunder med fokus på kortlægning af den fulde holdbarhed af produktet, startende fra endt varmebehandling. Det oplyses at det bliver maksimalt 6 dage til konsum. Gennemgået procedurer og faciliteter for håndvask, sliceningsrækkefølge, adskillelse i kølerum og køleskabe. Det oplyses hvor i køleskab rullepølse i pressen stilles til nedkøling, og dette er under rått kød i vacuumpakning. Kontrolleret at benyttet desinfektionsmiddel er godkendt og benyttes efter anvendelsesforskrifter. Gennemgået opbevaring af udstyr, herunder bakker til pålæg og indpakningsmaterialer. Vejledt om at opbevare indpakningsmaterialer så det ikke bliver en kilde til forurening af fødevarer, om at der kan være risiko for dryp med kødsaft selvom det ligger i vacuum, og der derfor ikke bør ligge spiseklar varer nedenunder, om risiko for opsprøjt under gulvvask til pålægsbakker opbevaret på hylde under produktionsbord forholdsvis tæt på gulv, om at rengjort udstyr



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Byens Smørrebrødsanretning**

Adresse Rørholmegade 2-4

Postnr./By 1352 København K

CVR-nr. 14625194

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skal kunne tørre, og ikke stables mens det er vådt. Gennemgået og udleveret fakta ark om listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøringsstandard af produktionsborde og udstyr, samt opbevaring af indpakningsmateriale og brug af rengøringsmiddel. Vejledt om rengøringsfrekvens af områder der ikke er en del af den daglige rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelsesstandard af produktionsborde og udstyr. Skærebrætter fremstår med skæreriller.

Vejledt om betydning af vedligeholdelse og om risiko for etablering af listeria i revner og sprækker.

Følgende er konstateret: Hylder fremstår flere steder med begyndende slitage i produktionsområdet. Vandlås er taget op i forbindelse med rengøring. Vejledt konkret om at riste i opvaskeafsnittet fastmonteres. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om regler for hele jævne vaskbare overflader samt regler for skadedyrsikring. Vejledt konkret om løbende udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Listeria er fundet relevant i risikoanalysen, og styres med CCP af varmebehandling, og gode arbejdsgange for personlig hygiejne, produktionshygiejne og adskillelse. Der er ingen procedurer for vurdering af holdbarhed på egen pålægsproduktion, kun på indkøbte produkter og overholdelse af holdbarhed på disse. Det vurderes at virksomheden har vurderet en passende holdbarhed på egne pålægsprodukter på maks 6 dage.
