

Kontrolrapport



Virksomhed **Engtoftegård ApS**

Adresse **Vestre Gade 32**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **39413426**

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.	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	
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

15-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	18-06-2020	
Dato	25-03-2019	
Dato	31-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Følgende er konstateret: Køleskabet til opbevaring af fersk fisk måles til en opbevarings temperatur på 3,5°C. Der er få kg fersk fisk i køleskabene som må ses som værende under proces. Temperaturen i fisken måles ligeledes til 3,5°C. Grundet mængden af fersk fisk vurderes forholdet under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt og drøftet forskellige mulige løsningsforslag og det at det er virksomhedens ansvar at leve op til gældende regler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: bagdøre og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Engtoftegård ApS**

Adresse **Vestre Gade 32**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **39413426**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udendørs bar. Virksomheden oplyser at den rydder udendørsbaren om aftenen og rengøre og desinficere bordplader m.m inden opstart af baren om formiddagen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside og ophængning af kontrolrapport. ok

Godkendelser m.v.: Virksomheden oplyser at den ikke levere til detail og dermed ikke omfattet 1/3 reglen. ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter og CVR nummer via virk.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-09-2020

Dato