

Kontrolrapport

Virksomhed **Curb Food Colbjørnsensgade**

Adresse **Colbjørnsensgade 6**

Postnr./By **1652 København V**

CVR-nr. **41885467**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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.	2
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

02-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedurer for indfrysning af fersk fisk. Ingen anmærkninger. Der er vejledt generelt om regler for fødevarer der opbevares udenfor køl.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde og opvaskeområde i stueplan samt produktionsområde, fødevarelager og kølerum i kælderlokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand, herunder skal overflader fremstå hele og rengøringsvenlige.

Følgende er konstateret: Virksomhedens produktions og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Curb Food Colbjørnsensgade

Adresse Colbjørnsensgade 6

Postnr./By 1652 København V

CVR-nr. 41885467

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pakkeområde i kælder, fremstod med loft af troldekt og vægge med meget grov tekstur, som ikke fremstod rengøringsvenligt. Derudover fremstod loft på fødevarelager med små huller og var ikke overfladebehandlet.

Der fandtes ufærdige afslutninger omkring rørføring m.v. Der er taget fotos af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil bringe forholdet i orden. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt om regler for anvendelse af tilsætningsstoffer.

Emballage m.v.:

Det indskræpes, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.

Følgende er konstateret: Virksomheden varmholdt saucer i varmebad i dressingbeholdere af plastmateriale, ved en målt omgivelsestemperatur i vandet på 79,3 grader C. Temperaturen målt med indstikstermometer i saucerne, blev målt til 75,7 grader C. Derudover blev en flaske med limejuice optøet i samme vandbad. Der er taget fotos af forholdene.

Virksomheden kunne ikke fremvise nogen form for dokumentation for anvendelsesanvisninger fra producenten på dressingbeholderne

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kasserede straks saucerne og vil varmholde i små gryder fremover.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til det formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-03-2021

Dato