

Kontrolrapport



Virksomhed **mad med mere**

Adresse **Støden 3**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **19634604**

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	1
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

02-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2021	
Dato	17-11-2020	
Dato	05-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Temperaturen i virksomhedens udsalgs/kølemontre måles til varierende temperature på mellem 5 og 8°C. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Der er placeret arbejdsbeklædning i forrum til toilet på såvel herre og dame toilet. Vejledt om regler for forrum og hygiejnisk opbevaring af arbejdsbeklædning. 2 lukkede døre fra toilet er reglerne for at sikre sig mod kontaminering fra toiletrummet. En lukket kasse kan udgøre det som dør nr. 2. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabrum, lagret og betjeningsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabrum, lagret og betjeningsområdet. Der er lidt rust og lidt huller i kølerummet. Vejledt om udbedring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed mad med mere

Adresse Støden 3

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 19634604

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-11-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift