

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Åbenbar**

Adresse Frimestervej 2

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 39969386

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-10-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 29-06-2022	
Dato 30-05-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 14-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder målt temperaturer i køleskabe. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Virksomheden har redegjort for procedurer for fremstilling af smurt sandwich samt opvarmning og nedkøling af oste sauce.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokale herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionskøkken. Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse over kritiske kontrolpunkter for modtagerkontrol af kølevarer og temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling. Konkret vejledt

omkring at risikoanalysen skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for opvarmning og nedkøling.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Åbenbar**

Adresse Frimestervej 2

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 39969386

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for opvarmning siden den 27-6-2022 og nedkøling siden den 29-5, jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal det noteres 1x om måneden.

Virksomheden var ved kontrolbesøget ved at nedkøle ostesauce efter varmbehandling.

Virksomheden oplyser at der laves ostesauce flere gange om ugen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift