

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Peter Beier Danmark**

Adresse Slotsarkaderne 107

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 19486095

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	
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, ersonlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I Køkkenet, i lageret er der håndvaske. I salgsområde udenfor personalet toilet er der placeret en håndvask.

Produktionsområde med udportionering i umiddelbar forbindelse med salg af løs målt is, er der ingen håndvask, den nærmeste håndvask er placeret 10-12 meter fra fryser med uemballeret is. Gennemgået mundtligt procedurer for krydskontaminering mellem fødevarer/håndvask og at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Virksomheden oplyser at de godt kan se det i forhold til afstanden, vi oplyser de kontakter baglandet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalet toilet med forrum og gæstetoilet med forrum. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Peter Beier Danmark**

Adresse Slotsarkaderne 107

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 19486095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger. Gennemgået mundtlige procedurer for produktion af brunch og sandwich og dejproduktion og fødevarerask. Gennemgået mundtlige procedurer for krydskontaminering mellem fødevarer som is i metalbeholder og anvendes af karklud blå, som anvendes til rengøring nede i metalbeholder hvor der is i. Her anbefales at virksomheden kommer isen i ny beholder. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Fryserum og lager på 1. sal. Vare elevator. Virksomheden skal være opmærksom på opbevaring af fødevarer under trappen, i forhold til krydskontaminering, fra fodtøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken med udstyr og inventar, røremaskine, køleskabe, opvaskemaskine samt arbejdsbord. Salg og produktionsområde, softice maskine og isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrsikring

Følgende er konstateret: 2 rullegitter som lukkes ned foran virksomheden, ud til centret, lukkes ikke tæt mod gulv, der er åben forneden i forhold skadedyrsikring. evt. fejlliste monteres. Omkring rørføringer i lageret og garderobe/vaskemaskine, mangler der lukning, der er åben omkring rørene. Under rengøringsvask i produktionsområde, mangler der lukning af det ene afløbsrør, der er sat en slange ned i afløbsrøret, som ikke slutter tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter fx. varemodtagelse, opbevaringstemperatur, pasteurisering af soft ice, allergener, procesforureningen akrylamid mv.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk