

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bæst & Mirabelle**

Guldbergsgade ApS

Adresse Guldbergsgade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36062193

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	
	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

13-06-2023



## Tidligere kontrol

Dato 01-03-2023	
Dato 08-12-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 16-12-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: 1 køleenhed blev målt til for høj temperatur, da dette blev brugt til nedkøling af flere type produkter, der var produceret 1-3 timer før tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for nedkøling af fødevarer. Ansvarlig oplyser at der normalt altid bruges blæsekøler til nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for produktion af mozzarella samt for produktion af fermenterede kødprodukter og procedurer for begrænsning af skimmel. Temperaturer på samtlige kølerum og 1 fryserum.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Forrum ved toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i barområde ses en del små fluer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden bekæmper dagligt og har gode procedurer for begrænsning af fluerne. Vejledt generelt om reglerne for renhold og bekæmpelse af fluer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, kølerum, fryseenheder, arbejdsborde, redskaber, vaske, opvaskeafsnit i stueetage og 1.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bæst & Mirabelle**

Guldbergsgade ApS

Adresse Guldbergsgade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36062193

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sal, fermenteringslokale, lokale med produktion af oste.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleenheder med gummilister i hele virksomheden.

Ydet konkret vejledning om regler for stand af skærebrædder med dybe ridser.

Ydet konkret vejledning om skadedyrsikring af skabe med fødevarer og rydning af baggård, for at sikre mod forekomst af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering af kødprodukter samt af produktion af mozzareller fra rå mælk. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af rå mælk, opvarmning af rå mælk, temperaturer på lokale med fermenteret kød for indeværende år. Der er gennemgået gode arbejdsgange for håndtering af fermentering af kødprodukter, ved fejl og korrigerende handlinger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er konstateret: foran kontrolrapporten er der opstillet et skilt, således at det er vanskeligt at læse denne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om tydelig ophængning af kontrolrapport ved indgange, således at denne kan læses i sin helhed, i øjenhøjde for en person af gennemsnitlig person.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager og der er set dokumentation for regnskab for 1. kvartal 2023.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

13-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift