

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SB1-Gastrome ApS**

Adresse Grenåvej 127

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 43532626

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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 | |
| 20-09-2023 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 26-07-2023 | |
| Dato 14-06-2023 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 31-10-2022 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaske faciliteter, procedure for nedkøling og fermentering samt kontrolleret opbevaringstemperetur og adskillelse af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktbærende overflader i produktionskøkken, køle- og frostrum, opvaskerum og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for de sidste 4 mdr. Virksomheden oplyser, at saucer tilberedes med varmebehandling under 75C derefter nedkøles de og dagen efter opvarmes de til 50c og derefter varmholdes ved 50c i ca. 2 timer. Evt. rester af sauce nedkøles og genanvendes med en opvarmning under 75c. Vejledt om at virksomheden tager stilling til denne proces i deres risikoanalyse. Der er vejledt om spordannende bakterier.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk