

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUND MAD ApS**

Adresse Mosede Strandvej 23, st. th.

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36427787

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2023	
Dato 04-11-2021	
Dato 02-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske

håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder stikprøvevise temperaturmålinger på køl.

Virksomheden har mundtligt redegjort for

holdbarhedsvurdering af hjemmelavede pesto og saucer, ingen

anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for

procedurer i forbindelse med observation af skadedyrs

udendørs, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgang til

restaurant via baggård, herunder at døren slutter tæt,

dørpaneler og loftspaneler i restaurant.

Kontrolleret: Vedligehold af solide plastikbakker til opvask.

Følgende er konstateret: Enkelte plastikbakker fremstår med

dybere revner og slidt overfladebehandling, som gør dem svære at rengøre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for udskiftning af opvaskebakker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 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 **SUND MAD ApS**

Adresse Mosede Strandvej 23, st. th.

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36427787

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra 1. januar 2023 til dags dato.

Vejledt om at begynde dokumentation af varmholdelse af saucer eftersom aktiviteten er udpeget som kritisk i risikoanalysen.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret fersk oksemørbard for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

10-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk