

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sylten**

Adresse **Søndre Strandvej 50**

Postnr./By **2791 Dragør**

CVR-nr. **44758148**

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-06-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køleenheder i produktionskøkken, opvaskemaskine samt køle og fryseenheder i container.

Kontrolleret adskillelse og tildækning af både kølepligtige og ikke kølepligtige fødevarer. Kontrolleret temperatur i is fryser. Des at kager og småkager udbudt til salg på bardiske er tildækket med glaslæg.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Sylten**

Adresse Søndre Strandvej 50

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 44758148

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Container med køl og fryseenheder. Produktionskøkken med udstyr og inventar. Barområde med isterningsmaskine samt kaffemaskine. Vejledt konkret om udskiftning af køleskabsfilter i innvendigt i køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: container med køle og fryseenheder, indækkede siddeområder rundt om virksomheden samt produktionsområde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af container med køle og fryseenheder, produktionsområde samt bar med udstyr og inventar. vejledt konkret om udskiftning eller reparation af ødelagte vægfliser i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning for perioden 21-06-2024. til den 26-06-2024. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation af egenkontrol til en gang ugentligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpegede kritiske kontrolpunkter herunder varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan.

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

Mærkning og information: vejledt om synlig skiltning med information om allergener kan fås ved forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

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

26-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift