

Virksomhed **Smag godt ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Center Boulevard 4

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 42750840 Aut.nr. 6889

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for sous vide herunder temperatur og tid og kontrol med vaccumering af produktet inden opvarmningen: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af tomat sauce.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori,

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultat for mikrobiologiske analyser for spiseklarprodukter herunder Listeria, E. coli og Salmonella udtaget af virksomheden i August 2025: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og opbevaring af pap, plastik m.m. affald i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kontrolleret rengøring af overflade på arbejdsborde i pakke område og i produktionskøkken: ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

10-10-2025

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Smag godt ApS**

Adresse Center Boulevard 4

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 42750840

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling samt sous vide: Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for dokumentation for CCP herunder Sous vide.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemottagelsen, opbevaring køle og frost samt nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer fersk kød, grøntsager m.m. modtaget d.d. herunder følgesedler. Ingen anmærkning.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret Mad film

Fødevestyrelsen

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

10-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift