

# Kontrolrapport

Virksomhed **Falkoner Smørrebrød v/Li Xu**

Adresse **Falkoner Alle 110**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **40891218**

| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| 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

**06-02-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-08-2018 |  |
| Dato | 25-04-2018 |  |
| Dato | 13-10-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, eksport økologi, væsentligt ændrede aktiviteter

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken, lager og diskområder herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div. køle inventar. vejledt virksomheden om desinfektion i forbindelse med opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken og udsalgsområder herunder gulve, vægge, hylder og bordflader. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om anvendelse af en vedligeholdelse plan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Falkoner Smørrebrød v/Li Xu**

Adresse **Falkoner Alle 110**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **40891218**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1. januar 2020 til d.d. Anbefalet virksomheden at sætte frekvens for dokumentation af temperaturkontrol til 1 gang ugentligt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opdateret deres risikoanalyse således at den passer med alle aktiviteter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt virksomheden om risikoanalyse udleveret blanketvælg samt vist hvorledes man udfylder risikoanalyse på fvst.dk.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

06-02-2020

Dato