

Kontrolrapport

Virksomhed **Kardemomme**

Adresse **Maglemosevej 1**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **41654058**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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.	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-11-2020	
Dato	28-11-2019	
Dato	14-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægsside er udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: i kølerum stod der 3 beholdere, a ca. 10 liter, med karrysovs. Disse var iflg medarbejder lavet i går, omkring kl 17. Tilsynet finder sted efter kl. 16. Temperaturen i disse beholdere med karrysovs blev med indstikstermometer målt til mellem 12 og 20 grader C. Dermed er der sket en nedkøling på omkring 20 timer til 20 grader. Temperaturen blev med luftføler målt til 0,6 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det smider vi ud med det samme. Sovsen blev kasseret under tilsynet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: virksomheden fremstår slidt flere steder. Bl.a. er gulv i køkken meget slidt. En væg på lager fremstår med overflader, der drysser med puds.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Kardemomme

Adresse Maglemosevej 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 41654058

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden allerede er ved at udbedre disse forhold, fx. er der indkøbt nyt gulv til køkkenet.

Vejledt generelt om brug af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer siden seneste tilsyn.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret: brug af farvestoffer.

Det indskærpes, at rød frugtfarve (herunder E150a og E120) ikke må anvendes i en tomatbaseret sovs. Følgende er konstateret: der benyttes en mindre mængde af rød farve, Golden red, med farvestofferne E150a og E120, til fremstilling af buttersovs til butterchicken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det retter vi op på. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-03-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift