

Kontrolrapport



Virksomhed **GOD SMAG ApS**

Adresse **Tuborg Boulevard 2A**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **33779224**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
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

30-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-11-2019	
Dato	08-01-2019	
Dato	27-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion. Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt til brug i fødevarer virksomheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: : Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Vist faktaark om novovirus på www.FVST.dk - Novovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om at f.eks. klorholdige desinfektionsmidler virker på fødevarer bårne vira som Norovirus (roskildesyge) og Hepatitis A (smitsom leverbetændelse).

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarer kontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **GOD SMAG ApS**

Adresse Tuborg Boulevard 2A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 33779224

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne. Vejledt generelt om smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-09-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift