

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Værestedet toronto**

Adresse **Rugvænget 72A**

Postnr./By **4720 Præstø**

CVR-nr. **29189676**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2021	
Dato	28-08-2020	
Dato	20-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og på tørvarelager, samt virksomhedens procedurer ved transport af fødevarer. Virksomheden transporterer kølekrævende fødevarer fra nærliggende supermarkeder, som de laver temperaturkontrol af ved ankomst til virksomhedens adresse. Vejledt konkret om muligheden for at benytte køleelementer i flamigokasser til transport af fødevarer der er kølekrævende således at det sikres at kølekæden ikke brydes.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens procedurer ved opvarmning. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ved tilsynet kun fremvise infrarød overfladetermometer og et analogt indstikstermometer beregnet til hele stege.

Virksomheden oplyser at deres andet digitale indstikstermometer er gået i stykker og at de ikke har fået indkøbt et nyt endnu. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheden for at indkøbe to nye digitale indstikstermometre, så der er et ekstra tilgængeligt, således at det altid er muligt at følge virksomhedens procedurer ved opvarmning.

Fødevarestyrelsen

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

50 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 **Værestedet toronto**

Adresse **Rugvænget 72A**

Postnr./By **4720 Præstø**

CVR-nr. **29189676**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Køkken, opvaskerum og lager, herunder produktbærende overflader, køleskab, opvaskemaskine, ovn, emfang, samt gulve, vægge og lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl, samt opvarmning.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Deling af fødevarelokaler - detail.

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk