

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dagbladet Information V/**

Cheval Blanc

Adresse **Store Kongensgade 40C**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **26107911**

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

23-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-12-2022	
Dato	23-03-2022	
Dato	05-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens aktiviteter i forbindelse med nedkøling. Virksomheden oplyser at de nedkøler fødevarer såsom kogte bønner, ris, gryderetter og lign. virksomheden redegøre mundtligt for procedure i forbindelse med nedkøling herunder, At kogte bønner kan skylles i koldt vand efter kogning. Virksomheden redegøre for at nedkøling skal foregå fra 65°C til 10°C på max 4 timer. Derudover at gryderetter og væsker udportioneres i mindre bølter og gastro bakker med stor overflade og damper af inden de sættes på køl. Virksomheden redegøre for brug af indstikstermometer til brug og kontrol af nedkøling foregår korrekt og at dette dokumenteres i virksomhedens egenkontrol program. Virksomheden redegøre mundtligt for risici i forbindelse med nedkøling herunder uønsket bakterievækst såfremt at nedkølingen ikke foregår korrekt. Ved kontrolbesøget ses der i køleskab en gryderet bestående af svinekød og kartofler fra gårsdagens produktion i stor flad gastrobakke tildækket. Målt temperaturer med indstikstermometer 4,8 grader. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden fremviser funktionelt Indstikstermometer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Dagbladet Information V/**

Cheval Blanc

Adresse **Store Kongensgade 40C**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **26107911**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(HACCP-plan) i forbindelse med aktiviteter og processer i forbindelse med nedkøling. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation af nedkøling til to gange om ugen og fremviser skriftlige procedure samt korrigerende handlinger for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg til dags dato, Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation til 2 gange ugentligt

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteter og processer i forbindelse med nedkøling. Virksomheden har udpeget aktiviteten nedkøling som et ccp og beskrevet risici som uønsket bakterievækst ved forkert nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter herunder at virksomhedens risikooplysninger er opdateret.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Virksomheden fremviser økologi regnskab fra sidste kontrolbesøg til dags dato med en økologi % på 81% svarende til sølv mærket. Virksomheden fremviser certifikat fra leverandør. Der ses ligeledes et varesortiment i virksomheden tilsvarende virksomhedens sølvmærke 60-90%

Fødevarestyrelsen

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

23-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift