

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frederik VI**

Adresse Frederiksberg Alle 42A, st th

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 21821993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 23-03-2023	
Dato 24-02-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 16-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede ca. 5kg ferske panerede rødspættefileter i kølebord ved en temperatur målt med luftføler til 8,6° C. Temperatur målt med indstiksføler målt til 6,7° C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se temperaturen er for høj. Vi vil indkøbe nyt køleskab kun til opbevaring af fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i øvrige køleinventar, herunder opbevaring af fisk, ingen anmærkninger.

Det indskærpes, at fødevarer under optøning skal opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Følgende er konstateret: Virksomheden optøede 2 x 2kg fersk kylling på køkkenbord ved en målt lufttemperatur målt med luftføler til 26,4 grader C. Temperaturen målt med indstiksføler i kyllingen, blev målt til 14,6 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft meget travlt, men kan godt se temperaturen i kyllingen er blevet alt for høj. Vi kasserer den straks og tager nyt op af fryseren. Vi vil for fremtiden optø på køl.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Frederik VI**

Adresse Frederiksberg Alle 42A, st th

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 21821993

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder driftsinventar og overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til den 8. juli 2023.

Der er set procedurebeskrivelse for optøning af fødevarer, hvor der står beskrevet, "at optøning af fødevarer skal ske på køl ved maks +5 grader C".

Der fandtes flere uger i perioden hvor virksomheden ikke havde udfyldt dokumentation for deres kritiske kontrolpunkter, hvor virksomhedens dokumentationsfrekvens ifølge egenkontrolprogrammet er 1 x ugentligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dokumentationsfrekvens af kritiske kontrolpunkter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk