

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Smagssans A/S**

Adresse **Vibeholms Allé 20**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **17006509** Aut.nr. **6807**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:
temperatur ved optøning af rejer, overflade målt til 7,1 grader,
midt i produktet er temperaturen målt til 0,8 grader.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder
som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om ,at fødevarer skal optøs på en sådan måde,
at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener
mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.
Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved
temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare
Vejledt konkret om iblødsætning af kikærter
Vejledt konkret om procedure ved hjemmelavet italiensk salat
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar.
Adskillelse og tildækning af fødevarer, adskillelse af allergener
under opbevaring af tørvarer, samt fødevarer fri fra gulv,
tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på
lager.Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne,
herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og
håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene
arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig
placering og antal af vaske.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig
gennemgået procedure ved nedkøling af svampesauce i
kølerum.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:
produktionsområdet herunder kølerum inkl. gummilister og
kølergitter, gulve og hylder.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:
arbejdsborde, arbejdsredskaber, skærebræt, rulleborde samt
transportkasser
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Gennemgået vedligeholdelsesplan for gulv i

01-08-2023

Dato

1 time 40 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 **Smagssans A/S**

Adresse Vibeholms Allé 20

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 17006509

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktions området.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) nedkøling samt optøning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra sidste periode til dags dato

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

01-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk