

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Get Fit Food ApS**

Adresse Mileparken 10

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 38255398

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-01-2022	
Dato 30-11-2021	
Dato 30-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I kølerummet blev der opbevaret fødevarer der ikke har undergået korrekt nedkøling. Butter chicken sovs er nedkølet siden i går kl. 11 og har en centrumtemperatur på 12,9 grader C. Der er nedkølet lasagne siden i går kl. 13 der blev målt en centrumtemperatur på 10,4 grader C. Der er nedkølet teriaki sovs siden i går kl. 11, der blev målt en temperatur på 11,7 grader C. Alle de omtalte nedkølede varer blev forsøgt nedkølet i store beholdere. Virksomheden havde følgende bemærkninger Der omtalte fødevarer bliver kasseret.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Konkret vejledt omkring procedure for nedkøling.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Konkret vejledt omkring procedure for

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 **Get Fit Food ApS**

Adresse Mileparken 10

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 38255398

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring herunder procedure for rengøringskontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra forrige juli til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok. Konkret vejledt omkring procedurer for dokumentationen i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt omkring procedure visning af kontrolrapporten på virksomhedens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift