

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SB1-Gastrome ApS**

Adresse Grenåvej 127

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 43532626

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-07-2023



Dato 14-06-2023

Hygiejne: Rengøring



Dato 31-10-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaske faciliteter, procedure for nedkøling og fermentering samt kontrolleret opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktbærende overflader i produktionskøkken, køle- og frostrum, opvaskerum og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for de sidste 4 mdr. Virksomheden oplyser, at saucer tilberedes med varmebehandling under 75C derefter nedkøles de og dagen efter opvarmes de til 50c og derefter varmholdes ved 50c i ca. 2 timer. Evt. rester af sauce nedkøles og genanvendes med en opvarmning under 75c. Vejledt om at virksomheden tager stilling til denne proces i deres risikoanalyse. Der er vejledt om spordannende bakterier.

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk