

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Phago ApS**

Adresse Fælledvej 15, st tv

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 40021949

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 02-03-2023	
Dato 08-12-2022	
Dato 29-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 28-02-2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt indretningsforhold omkring toilet.

Kontrolleret tildækning og adskillelse af fødevarer på køl, samt opbevaringsforhold for fødevarer uden kølekrav. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning.

Kontrolleret: Opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer.

Det indskærpes, at opvarmede og nedkølede samt letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: I køleenhed med køleskuffer (øverste skuffe) måles ca. 3kg stegt kylling til 9,3°C, og ca. 1,5kg sous vide tilberedt lammekød til 9,1°C med kalibreret indstikstermometer. Lufttemperaturen måles til 10,1°C med kalibreret luftføler. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det ud, og så må vi finde en løsning på køleskufferne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Phago ApS**

Adresse Fælledvej 15, st tv

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 40021949

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Diskområde, bagkøkken og lager i kælder, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader, emfang, opvaskemaskine og køle-/fryseinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning/genopvarmning. Virksomheden har udpeget aktiviteten som et kritisk kontrolpunkt som skal være i styring.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden er på kontroltidspunktet i gang med at genopvarme sous vide tilberedt lammekød. Virksomheden kan på tilsynet ikke fremvise et termometer til kontrol af opvarmningstemperatur. Jf. virksomhedens risikoanalyse er opvarmning et kritisk kontrolpunkt som skal være i styring. Jf. egenkontrolprocedurerne skal opvarmning/genopvarmning kontrolleres med et indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ved ikke hvor termometeret er - vi sørger for at stege det længe.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

05-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk