

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Birdie ApS**

Adresse **Margrethehåbsvej 116**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **39103192**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

13-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	14-06-2023	
Dato	09-11-2022	
Dato	26-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder herunder adskillelse og tildækning af fødevarer, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde, køkken, opvaskområde, lager samt inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister og hylder i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse med egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure som er tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling siden den 28 december 2023, i alt 10 uger.

Virksomheden har fastsat en frekvens på 1 gang ugentligt for alle 4 aktiviteter. Yderligere er der kun dokumenteret for alle 4

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Birdie ApS**

Adresse Margrethehåbsvej 116

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39103192

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aktiviteter 1 gang om måneden for november, oktober, september. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: Det er min fejl og det kommer der styr på. 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.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

13-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk