

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Smag godt ApS**

Adresse **Center Boulevard 4**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **42750840** Aut.nr. **6889**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer i varme køkken, kontrolleret håndtering af fødevarer i kolde køkken samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum, køle container og fryser: Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden flyttet et bakke med fersk kyllingen hvor der dryppet lidt kyllingen saft på arbejdsbord, hvor der på den anden side af bord var der af andre fødevarer.

Virksomheden gjort rent med det samme med sæbevand og desinficeret efterfølgende.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om alvorlighed ved en krydskontaminering.

Personlig hygiejne: kontrolleret facilitet til håndhygiejne i produktionskøkken samt kontrolleret at medarbejder i køkken var iført i visuelt rent arbejdstøj: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering, opbevaring og bortskaffelse af affald fra produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken og serveringsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelsen, opbevaring fra januar 2024 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2024

Dato

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 **Smag godt ApS**

Adresse Center Boulevard 4

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 42750840

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk