

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **no. 2**

Adresse Nicolai Eigtveds Gade 32, st.

Postnr./By 1402 København K

CVR-nr. 29817189

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

02-05-2024



Tidligere kontrol

Dato 31-10-2023



Dato 06-07-2022



Dato 18-05-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, herunder at fersk fisk opbevares ved max 2° C, samt adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost.

Vejledt generelt om reglerne for vaske.

Virksomheden redegør mundtligt for styring af produkter som syltes.

Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar at have syltningen i styring, hvis der syltes til længere perioder, herunder om måling af pH-værdi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med inventar, emfang, ismaskine, opvaskemaskiner, samt køleinventar.

Følgende er konstateret: Langs væggen under produktionsborde ses der snavs bag rørføringen. Køleliste i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 11 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 no. 2

Adresse Nicolai Eigtveds Gade 32, st.

Postnr./By 1402 København K

CVR-nr. 29817189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

blæsekøler fremstår med snavs på underkanten og ventilationsriste i 2 køleskabe fremstår beskidte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Hele og glatte vaskbare overflader i køkken og i køleinventar.

Vejledt konkret om vedligehold af gulv og at dørpaneler skal fremstå hele, med glatte og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og nedkøling.

Virksomheden har aktiviteterne syltning og i perioder fermentering som aktiviteter. Disse aktiviteter fremgår ikke af virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Vejledt konkret om at disse aktiviteter skal fremgå i risikoanalysen og egenkontrolprogrammet.

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk