

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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af spiseklar produkter i anretning køkken, herunder slicening af pålæg, kontrolleret håndtering af spiseklar produkter og fersk kød håndtering, herunder adskillelse i produktionskøkken samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i samtlige køl og frost inventar.

Temperatur køle og fryser: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle og frost inventar: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varme mad med medarbejder. Konkret vejledt at der anvendes indstiks termometre som de har fremviste under kontrolbesøg i sted for infra rød termometre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemottagelsen, køle -container, kølerum og produktionskøkken.

Under kontrolbesøg var virksomheden i gang med rengøring af ramper som køres fødevarer igennem til produktionskøkken : Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen, opvarmning og nedkøling, opbevaring køl og frost fra september 2023 til d.d.

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

Konkret vejledt om at medarbejder som har med dette opgaven at gøre er instrueret i skriftlig procedurer for

10-10-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

