



Virksomhed **Smag godt ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Center Boulevard 4

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 42750840 Aut.nr. 6889

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer i pålægsafdelingen, kontrolleret håndtering af fødevarer i varme køkken, kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum, køle-container og fryser samt opbevaring af tørrevarer, samt Kontrolleret opbevaring af rent thermo kasser og plastik kasser

Konkret vejledt om at hæve fødevarer fra gulvet.

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, herunder korrekt brug af termometer.

Personlig hygiejne: Kontrolleret facilitet til hygiejnisk håndvask i produktions køkken: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Følgende fødevarer er kontrolleret: Virksomheden producerer spiseklar produkter som er under 5 dagsholdbarhed.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarer kategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarer kategori, 1.3, 1.19 og 2.5

14-03-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

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

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulvet i mellemgang, og gulvet i forrum til kølerum, og gulvet i fryserum fremstod med snavs. Gulvet ved varemodtagelsen fremstod med snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Selvfølge skal gulvet værre rent, men varemodtagelsen er tæt på gaden og når regner bliver det våd.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opvarmning og nedkøling og opbevaring.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Frost kyllingen bryst filet, herunder faktura.

Ingen anmærkninger.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID mærkning på thermo kasser og plastik kasser for levering af fødevarer med animalske oprindelse.

Fødevarestyrelsen

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

14-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift