

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Beta Boulders Copenhagen South**

Adresse Pladehals Allé 26

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 39908085

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
29-04-2022	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt adskillelse og tildækning af fødevarer. Vare er løftet fra gulv. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. På kontrolbesøget har virksomheden 1 vask i salgsområde og 1 vask i produktions/opvaske område. Virksomheden oplyser at vask i salgsområde anvendes som håndvask og vask i produktionskøkken anvendes som produktionsvask og opvaskevask. Virksomheden producerer ca. 10 sandwich om dagen. Ejer oplyser at han vil adskille begge vaske med stål for at få 2 vaske i hvert rum, men indtil da vil han producere sandwich i salgsområde samt ved opvask bruge håndvask i salgsområde. Vejledt om løsningsmuligheder for opsætning af håndvask i produktionskøkken

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Beta Boulders Copenhagen South**

Adresse Pladehals Allé 26

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 39908085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde, herunder køleenheder. Renholdelse af produktionskøkken samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gulve, vægge og lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden kan fremvise opskrifter og ingredienslister på sandwich.

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

Fødevarestyrelsen

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

29-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift