

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Salumeria**

Adresse Godthåbsvej 49

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30635183

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-03-2018	
Dato 07-09-2017	
Dato 21-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: Virksomhedens kølerum er målt til 8,1 grader c virksomheden vurderer de få varene der er i kølerummet, kassere og flytter i andre køleskabe.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er konstateret: Det vurderes at virksomheden mangler en håndvask i pizza produktions området. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt kølerum, køleskabe og kølemontre

Vejledt om fordelene ved at anvende et desinfektionsmiddel ved rengøring af køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Fødevarestyrelsen

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

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 **Salumeria**

Adresse Godthåbsvej 49

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30635183

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise risikoanalyse

Virksomheden havde følgende bemærkninger: den må være i en mappe hos revisoren

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden om frekvenser for dokumentation i egenkontrolprogrammet, samt om at genoptage dokumentation af nedkølings temperature.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

06-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk