

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Snabel B**

Adresse Toftegårds Allé 14

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 38900471

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-01-2023	
Dato 05-12-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 14-10-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret procedure for håndtering af kylling og kalkun som kommer hjem som forstegt. ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionsområdet med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionsområdet med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Fuge ved opvask fremstår mindre vedligeholdt med lidt grønlig belægning. Der er afskallet malling ligeledes i opvaskeområdet. Endvidere fremstår gulvet med revner i baglokalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om brug af vedligeholdelse plan.

Der er under tilsynet bananfluer i produktionskøkkenet. Vejledt om effektiv bekæmpelse og at dette kan ske med fjernelse af søde fødevarer/pant emballage, øget rengøring/ skoldning af afløb, indfangning evt. med støvsuger og ved brug af lokkedåser.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Snabel B**

Adresse Toftegårds Allé 14

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 38900471

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for varemodtagelse og opbevarings temperatur fra sidste tilsyn til d.d. Vejledt om at have skriftlige procedure/egenkontrolprogram og at dette kan printes på FVST.

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

Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside.

Vejledt om at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden. Virksomheden vil bringe forholdet i orden med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

26-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk