

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUNDHEDSCENTER MERGELTOFTEN**

Adresse Mergeltoften 8

Postnr./By 2990 Nivå

CVR-nr. 29188335

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper 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	
<b>24-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 15-11-2023	
Dato 07-10-2021	
Dato 16-08-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaringstemperatur af kølekrævende fødevarer samt fersk fisk. Fødevarer fri fra gulv. Adskillelse af fødevarer.

Opvaskefaciliteter med slut skyllevandstemperatur på min. 80 grader celsius. Mundtlig gennemgået holdbarhedsdato af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Betjeningsområde med bordoverflader, ovn, emfang, køleinventar, hylder samt gulv og vægge. Baglokale med opvaskemaskine, bordoverflader, lager, skabslåger samt gulv og vægge.

Følgende er konstateret: 2 tætningslister i køleninventar fremstår med sort farve af formodnet skimmel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUNDHEDSCENTER MERGELTOFTEN**

Adresse Mergeltoften 8

Postnr./By 2990 Nivå

CVR-nr. 29188335

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling som er udpeget kritiske kontrolpunkter. Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for perioden juli 2024 til dags dato. Vejledt konkret om at virksomheden følger egen satte dokumentations frekvens 1 x ugen. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Sandart filet, purløg og piskefløde jf. fremvist faktura. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

24-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift