

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HUB 3**

Adresse Edvard Thomsens Vej 10

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40909109

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-02-2022	
Dato 28-05-2021	
Dato 13-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden køler ned til mellem 65 og 30 grader for derefter at stille produkterne på køl ved 5 grader. Dette har vist sig ved SiTTi beregning ikke at være tilstrækkeligt.

Konkret vejledt om tilstrækkelig kapacitet til produktion og nedkøling af de mængder der ønskes.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Vi har fået en meget større produktion.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, virksomheden har udpeget nedkøling som CCP og har skriftlige procedurer for nedkøling.

Nedkøling skal i flg. egenkontrolprogram dokumenteres 1 gang ugentligt

Konkret vejledt om skriftlige korrigerende handlinger i forhold

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **HUB 3**

Adresse Edvard Thomsens Vej 10

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40909109

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til nedkøling samt, om procedurer for kontrol af termometer samt vejledt om metoder til kontrol af termometer.

SiTTi er gennemgået på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fra august til d.d. dokumenterer nedkøling til mellem 65 og 30 grader, og flere kontroller er afprøvet i SiTTi der beregner at nedkølingen ikke er sikker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan ikke have det hele i blæstkøleren.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk