

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KØRETEKNIKKEN ApS**

Adresse Ålandsvej 2

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 10465893

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

19-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-11-2022	
Dato 06-10-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 25-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt procedurer for opvarmning, herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er konstateret: I to af virksomhedens køleenheder, hvor der bl.a. opbevares konsummælk, kartoffelsalat, hamburgerryg og spegepølse, er der med kalibreret indstikstermometer målt temperaturer mellem 5-7 grader C. Der blev justeret på begge køleenheder under kontrolbesøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for opbevaringstemperaturer i køleenheder, hvor der opbevares fødevarer med regelfastsat kølekrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, lagerlokale samt synlige produktbærende overflader i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen risikoanalyse for nedkøling. Virksomheden oplyser at der engang imellem

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **KØRETEKNIKEN ApS**

Adresse Ålandsvej 2

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 10465893

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøles varmebehandlede, letfordærlige fødevarer, og i virksomhedens køleenhed står der en gryde med tarteletfyld, som virksomheden oplyser er varmebehandlet og nedkølet igår. I virksomhedens ene fryser er der varmebehandlede, nedkølede flæskestege og kyllingetern. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det sjældent, og vi vidste ikke at vi manglede noget. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for egenkontrol, og vejledt konkret om udarbejdelse af risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter, samt om skriftlige egenkontrolprocedurer og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater indenfor virksomhedens fastsatte frekvens.

Kontrolleret: Virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Følgende er konstateret: Af virksomhedens dokumentation for hhv. varemodtagelse og opbevaring på køl og frost fremgår det, at der er foretaget enkelte målinger, der ligger over 5 grader C. Virksomheden har ikke dokumenteret fejl/korrigerende handlinger ved afvigelserne. Af virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for hhv. varemodtagelse og opbevaring på køl og frost fremgår det, at fejl altid skal dokumenteres. Samtlige forhøjede målinger ligger mellem 5-6 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol og vejledt konkret om at følge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer.

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

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

19-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk