

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad og Møder - Køkkenet**

Filadelfia

Adresse Værkstedsvej 5

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 64723413 Aut.nr. 5276

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af biskemad og fisk herunder adskillelser, arbejdsgange og krydssmitte.

Hygiejne under ud-portionering/pakning af fødevarer herunder procedure og temperatur i transport køle/varme-vogne.

Hygiejne under oplagring af råvarer og færdigvarer herunder hygiejnisk beskyttelse mod kontaminering ved opbevaring af fødevarer i køleinventar samt stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og frostinventar. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for temperaturkontrol ved varmebehandling, nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for tilberedning og adskillelse af specialkost, herunder forholdsregler for krydskontaminering og allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, opvask og kølerum samt renholdelse af lastrum i transportbil.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og arbejdsgange for periodisk rengøring af inventar og produktionskøkken samt procedurer og arbejdsgange for rengøring af klude og viskestykker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lastrum i transportbil.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med HACCP-plan, dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for udført egenkontrol af CCP for januar og februar-2023 på temperaturkontrol af varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret delelementer af virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling, nedkøling og varmholdelse af fødevarer, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

01-03-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad og Møder - Køkkenet**

Filadelfia

Adresse Værkstedsvej 5

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 64723413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gjort rede for, hvordan modtagerkøkkener kan få oplysninger/information om ingredienser og allergener i fødevarerne.

Stikprøvevis kontrolleret holdbarhedsmærkning af diætkost, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer og fødevareaktiviteter jf. autorisation samt Identifikationsmærkning af fødevarer klar til udbringning.

Fødevarestyrelsen

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

01-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk