

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Walthers Dinner ApS**

Adresse **Kragsbjergvej 84**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **27910904**

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.	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

31-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2023	
Dato 07-12-2022	
Dato 04-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkkenet, opbevaring, adskillelse og overdækning af spiseklare fødevarer og råvarer i begge kølerum herunder også temperaturkontrol, medarbejder har redegjort for procedure for produktion af frikassé, varemodtagelse og optøning af kyllinger til morgendagens ret, kontrolleret at optøning heraf er i styring - kyllingerne er ikke temperaturlastede.

Kontrolleret opbevaring af indpakket emballage i tilstødende lokale til forrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, opvaskeområde, smørrebrødsafdeling, kølerum og gangarealer herunder bordoverflader, vægge, gulve, reoler og køleblæser i kølerum.

Kontrolleret rengøring af kipstegere i produktionskøkkenet. Følgende er konstateret: Den bagerste/nederste kant i låget fremstår med produktrester, kipstegerene er ellers overordnede rengjorte og uden risiko for dryp/afsmitning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag samt at højne

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 **Walthers Dinner ApS**

Adresse Kragstbjergvej 84

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 27910904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøringsfrekvensen her.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokale, tørvarelager, smørrebrødsafdeling, opvaskeområde og emballagelager herunder at vinduer er tætsluttende, at vægge og lofter ikke fremstår med utildækkede gennemgangshuller samt

kontrolleret/runderet affaldshåndteringen udendørs, der opbevares udelukkende affald i lukkede containere og slagterkasser er tømte og rengjorte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået opsat plader på vægge i rum med kartoffelskræller og i rum hvor det ene kølerum er i ca. 1/3 af væggens højde (til venstre) samt er væggene ovenover blevet pudset op, således de ikke afsmitter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse samt opvarmning og nedkøling herunder også procedurer ved evt. fejl.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden sidste kontrol og til dags dato, frekvensen er hver 14. dag. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter der dags dato er opdateret i Fødevarestyrelsens system.

Fødevarestyrelsen

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

31-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk