

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Johns hotdog deli aps**

Engros

Adresse **Staldgade 24**

Postnr./By **1699 København V**

CVR-nr. **36543477** Aut.nr.

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af chili under fermentering, gennemgået virksomhedens procedere i forbindelse med fermentering, herunder recepter, temperatur, PH krav og opbevaringsforskrifter, holdbarhedsvurderinger, samt facilitet til hygiejnisk håndvask og tørring.

virksomheden oplyser de vil foretage analyser af færdigproduceret produkter til dokumentation for holdbarhed.

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

produktionsområde, herunder produktionsflader og inventar, samt område med fermentering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici. i forbindelse med fermentering af chili.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan. for modtagelse og opbevaring af frisk chili

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for stikprøvevis kontrolleret PH fald, opvarmning og nedkøling af chilisaucer. for perioden januar 2023 til D.D.

Virksomheden har fremvist ny skabelon til produktion af chilisaucer, som vil blive digital i nærmeste fremtid.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Virksomheden oplyser, at den ikke markedsfører produkter/aktiviteter omfattet af fødevarelovgivningen på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på fødevarer i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel.

Følgende fødevarer er kontrolleret: Samhandlede friske chili fra samhandelslande 1 led tilbage ved faktura.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

24-07-2023

Dato

1 time 15 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