

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Wulff & Konstali**

Adresse Sankt Hans Torv 30

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 29225737

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

08-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-03-2023	
Dato 08-12-2022	
Dato 26-10-2022	
Hygiejne: Rengøring	

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: i et af virksomhedens køleskabe i køkkenet opbevares ca. 10kg marinerede kyllingevinger i en gastrobakke i en køleskuffe samt ca. 10kg bærcoli i en anden af køleskufferne omgivelser temperaturen i køleskufferne måles med kalibreret luftføler til 12,8°C kyllingevingerne måles med kalibreret indstikstermometer til 17,3°C og bærcoli måles til 12,7°C, medarbejder oplyser at begge typer af fødevarer er produceret tidligere samme dag ca. 5 timer forinden. Temperaturen i forskellige fødevarer på hylder ved siden af køleskufferne, men i samme køleenhed måles til 4,3°C. Det vurderes derfor at den forhøjede temperatur kan skyldes den relativt store mængde fødevarer i samme enhed der har været sat til nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det hele væk og får set på køleenheden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wulff & Konstali**

Adresse Sankt Hans Torv 30

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 29225737

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lager i kældere, kølerum, opvaskerum, køkken og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div køleskabe, køleskuffer, kølemontre, opvaskemaskine, ismaskine komfur og emfang. Vejledt virksomheden om fordelingen ved brug af et fødevaregodkendt desinfektionsmiddel i forbindelse med rengøring i køleenheder, ismaskine og opvaskemaskine

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra marts 2023 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Fødevarestyrelsen

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

08-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk