

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meals on wheels Produktion**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Sommerstedgade 14, kl

Postnr./By 1718 København V

CVR-nr. 16687278 Aut.nr. 6165

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og pakning af spiseklar fødevarer (sandwichens), samt kontrolleret nedkølingsprocedurer for de sandwichs produceret under kontrolbesøg.

Personlig hygiejne: kontrolleret omklædningsrum og toilet facilitet: ingen anmærkninger.

Temperatur køl- og fryser: kontrolleret rumtemperatur i kølerum: ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Kontrolleret indplacering af virksomhedens spiseklar fødevarer i kategorier 1.2 og 1.3 i henhold til mikrobiologiforordningen, herunder indplacering af snittet frugt og grønt som skal undersøges for Salmonella og E-coli.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fremvist en prøveudtagningsplan for mikrobiologiske prøver som skal tages for spiseklar fødevarer hvor der ikke er fulgt frekvens for prøvetagning jf. prøveplan. Virksomheden har oplyst at all mikrobiologiske prøver for spiseklar fødevarer og miljøprøver fra proces udstyr vil blive tage i november 2023 og så vil der fremadrettet følge prøveplan.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende re kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering, opbevaring og bortskaffelse af køkken affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken (kolde køkken).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kontrolleret vedligeholdelse af Gulvet og arbejdsbord i

21-09-2023

Dato

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 Meals on wheels Produktion

Adresse Sommerstedgade 14, kl

Postnr./By 1718 København V

CVR-nr. 16687278

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kolde køkken. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om udskiftning af træplade i arbejdsbord til rengørings venlig plade materiale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opbevaring køl og frost fra juli 2023 til d.d

Konkret vejledt om produkt temperatur for kolde mad under transport som leveres til frokostordninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Veganske nødder pate for mærkning af allergene ingredienser

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: ID-mærkning: kontrolleret at virksomheden mærker med autorisationsnummer på Thermo kasser som transporterer fødevarer med animalske ingrediens: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk