

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teglporten - centralkøkken**

Adresse **Teglporten 11**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378** Aut.nr. **6685**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Procedurer for opvarmning, herunder opvarmning over nat, samt kontrol af temperaturer.

Virksomheden har demonstreret hvorledes den kontrollerer opvarmning ved brug af indstikstermometer. Gennemgået procedurer for bagning af brød og stegte kartofler i forhold til risiko for dannelse af acrylamid. Brød bages til lys farve. Farve ok på brød i produktionen og fryser. Der anvendes ikke fruturestegning. Vejledt virksomheden konkret om procedurer til minimering af acrylamiddannelse. Stikprøvekontrol af temperatur i køleskab. Virksomheden har redegjort for procedurer for slicening af pålæg og for rengøring og desinfektion af skæremaskinen. Desinfektionsmidlet er et godkendt middel og anvendes efter vejledningen på produktet. Gennemgået virksomhedens mundtlige og skriftlige procedurer for tilbagetrækning. Vejledt virksomheden konkret om at sikre sig, at alle beskeder om tilbagetrækninger modtages straks i køkkenet, også ved leders fravær.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, opvaskerum, lagerområder. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af skæremaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning (herunder langtidsstegning ved 67-68 grader af hele kødstykker), acrylamid, slicening og tilsætningsstoffer. Haccp plan og procedurer for samme emner. Opvarmning er udpeget som CCP, øvrige som gode arbejdsgange. Dokumentation for udført egenkontrol for opvarmning for august-september 2023. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

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

27-09-2023

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teglporten - centralkøkken**

Adresse **Teglporten 11**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden oplyser, at den holder mel og brød helt adskilt mellem de to madordninger med forskellig økologiprocent.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Foretaget hyldekontrol af tilsætningsstoffer og aromastoffer. Der anvendes brun kulør, som må anvendes quantum satis. Der anvendes nonoxal efter dosering på beholderen til rabarber. Der anvendes bagepulver (med indhold af E450i og E500ii) efter opskrifter. Der anvendes mandelaroma til kagebagning og jamaica rom aroma til romkugler (dog sjældent, da der normalt anvendes rigtig rom). Vejledt virksomheden konkret om at indhente datablade med doseringsangivelser / oplysninger om indholdsstoffer med begrænsninger, for bagepulver og for aromaerne (generelt for produkter med indhold af ingredienser med mængdebegrænsninger).

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk