

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Undergroundkitchen, engros**

Adresse **Victoriagade 40**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **39272954** Aut.nr. **6506**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum og fryser herunder temperaturer samt

virksomhedens procedure for kontrol med temperatur i køle- og fryseenheder, gennemgået procedure for indpakning og emballering, herunder vakuumpakning. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionslokale, røgrum herunder vægge, gulv, loft, opvaskemaskine, kølerum, fryser, produktionsoverflader samt udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af godkendte desinfektionsmidler (datablad kontrolleret).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale herunder vægge, gulv, loft samt udstyr. Ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring:

døre, porte, vinduer og afløb i virksomheden. Virksomheden forklarede om egen skadedyrskontrol, herunder indvendig og udvendig bygningsgennemgang. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan:

Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en

risikofaktoranalyse. Risikooplysninger svarer til

kontrollenhedens registrering over aktiviteterne (forarbejdning af fiskevarer). Gennemgået flowdiagrammer for varer,

personale, og materialer. Verificeret flowtegninger ved

gennemgang af virksomhedens lokaler. Udpegede oGMP og GMP er i overensstemmelse med risikovurderingen. Ingen

anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost i

perioden fra sidste kontrol til d.d., kontrolleret virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria*

monocytogenes samt virksomhedens dokumentation af

10-11-2023

Dato

1 time 30 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 Undergroundkitchen, engros

Adresse Victoriagade 40

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39272954

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og analyseresultater for Listeria i røget laks og i miljøet af den 4.02.2023 og 6.09.2023, set dokumentation for kalibrering af termometre af den 8.09.2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Laks file jf. leverandørs følgeseddel.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret:

- Autorisation og godkendelser herunder risikooplysninger: Virksomhedens autorisationsskrivelse gennemgået, herunder at CVR- og P-nummer er korrekt angivet. Virksomhedens aktiviteter svarer til dem der er angivet i skrivelsen. Der er ikke konstateret væsentlige ændringer.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Flamingo kasser (en gangs kasser), Økonomrulle brun (mellemlægspapir).

10-11-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk