

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flex Catering**

Adresse Industriparken 44A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 42461199

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

29-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-11-2021



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomhedens håndvask ved opvaskeafsnittet er fyldt med rengøringsdunke ved tilsynet. Inden for én meter er der ved køkkenets ene indgang en håndvask, som personale ved opvaskeafsnit og lille tilvirkningskøkken kan bruge.

Virksomheden har ved anden indgang til køkkenet kun en produktionsvask, som virksomheden benytter til beskidt udstyr og produktionsrester ved tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelige faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i lagercontainere, kølerum, under produktion, samt ved levering, herunder temperaturmålinger på køl. Virksomhedens procedurer for langtidsstegning og nedkøling. Virksomhedens procedurer for brug af rester fra dagens produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningskøkkener, lagercontainere til hhv. tørvarer og emballage, varemodtagelsesafsnit og opvaskeafsnit, herunder produktbærende flader, emfang, afløb, udstyr der kommer i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 **Flex Catering**

Adresse Industriparken 44A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 42461199

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

berøring med fødevarer, kølefaciliteter, vægge og loft.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum, mellem varemottagelse og opvaskeafsnit, fremstår hyldeparti, hvor der bl.a. opbevares emballerede drikkevarer og uemballerede krydderurter, med grønne og hvide skimmel-lignende belægninger på over- og undersiden af flere hylder. Der ses ydermere ansamling af støv ved ventilationen. I virksomhedens kølecontainer ses der ved indgangsparti grøn og sort skimmel-lignende vækst, der dækker et område af ca. 10x10 cm, på væggen ved gulvet, samt sporadiske plamager langs hele dørens kant. På stålgulv i kølecontainer, hvor der på plastikkasser opbevares bl.a. drikkevarer og creme fraiche i bølter, ses der hvid skimmel-lignende vækst der dækker gulvet langs højre side i et område på mindst 20x50 cm. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det får vi ordnet. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af tilbygning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i en tilbygning placeret tre containere, hvor der opbevares hhv. kølevarer, tørvarer og emballage. Dørene til alle tre containere er ikke lukket tæt ved tilsynet. På tilbygningen er der monteret en port, som står åben under hele tilsynet, hvorved der er fri adgang fra udendørsområde og ind til de tre containere. Ydermere ses der lysindfald flere steder ved inddækning på tilbygningens sydvendte væg. Der er ingen tegn på indtrængen af skadedyr, og området er overvåget sporadisk.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler.

Følgende er konstateret: Gulv i varemottagelsesafsnittet lige ved indgangen til produktionsområder fremstår med oprevet belægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lokaler hvor der håndteres fødevarer skal holdes i god stand.

Fødevarestyrelsen

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

29-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flex Catering**

Adresse Industriparken 44A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 42461199

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og opbevaring på køl fra oktober 2023 til d.d.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for egenkontrollens udførsel og resultater for sikker opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret sikker opvarmning og nedkøling fra oktober 2023 til d.d., men har ved nedkøling dokumenteret starttemperaturer på 150C på bacon og ved sikker opvarmning svarer dokumentationen ikke overens med egenkontrolprogrammets procedure. Kontrollerne antyder dog, at aktiviteterne har været i styring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om målemetoder ved nedkøling, samt om, at tilpasse egenkontrolsprogram til de faktiske procedurer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomhedens kunder er fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen. Virksomhedens aktiviteter er uændrede siden virksomhedens registrering i 2021. Vejldt om reglerne for registrering af væsentlige ændringer, herunder at ansøge om autorisation via Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

29-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk