

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wedofood Frederiksberg**

Adresse Gammel Kongevej 176

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 30506448

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

12-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-11-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 08-03-2023	
Dato 03-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Virksomhedens egenkontrol: Bødeforelæg på 10.000 kr er fremsendt. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg.

Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret:

Virksomheden opvarmer, opvarmet og nedkølet kylling og pulled pork i Sous Vide poser, i Sous Vide kar. Herefter varmholdes produkterne i en periode på op til 9 timer (fra åbningstid kl. 11.00 til lukketid kl. 20.00). Resterende poser med varmholdt kylling og pulled pork, som ikke er anvendt på dagen, nedkøles og anvendes ved samme behandling i Sous Vide kar dagen efter. Det blev oplyst af personale, at der løbende påfyldes kolde poser med pulled kylling og pulled pork direkte fra kølerum til Sous Vide karet, hvor der stadig var varmholde produkter i karet. Temperaturen blev med indstiksføler målt i to forskellige Sous Vide poser fra Sous Vide karet til en temperatur med indstiksføler til 63,1 °C i en pose med pulled pork, samt en pose med pulled kylling, til en temperatur på 62,7°C (det koldeste sted i posen), og 65,3°C (det varmeste sted i posen). Begge poser var ifølge medarbejder lagt i karet ca. 10.20, hvor temperaturen blev målt af Fødevarestyrelsen fra kl. 14.00. Poserne var påført røde klistermærker, som ifølge medarbejder indikererede, at det var

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 **Wedofood Frederiksberg**

Adresse Gammel Kongevej 176

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 30506448

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

første hold af poser der var lagt i karet. Yderlige var poserne ikke dækket helt af vand i toppen af karet. Der fandtes ingen risikoanalyse for procestrinnet opvarmning, herunder udspecificeret opvarmningstid på spiseklare fødevarer Pulled pork og pulled kylling), udover en kort beskrivelse af, at "poserne med kød er ensartede og meget små (ca.75 gram) og opvarmningen af disse går meget hurtigt", der var henvist til risikoanalyse for procestrinnet varmholdelse. Det var uklart hvorvidt produkterne skulle opvarmes til 75°C eller 65°C.

Poser med pulled pork og pulled kylling genopvarmes dagen efter, såfremt de ikke bliver udsolgt, og efterfølgende varmholdes i Sous Vide kar. Yderligere havde virksomheden ingen beskrivelse af, at der løbende påfyldes kolde produkter direkte fra kølerum til Sous Vide karet, med varmholdte fødevarer. I virksomhedens risikoanalyse var varmholdelse udpeget som kritisk kontrolpunkt, siden sidste kontrolbesøg.

Virksomheden foretog kontramåling af pulled pork kl. 15.45, hvor temperaturen blev målt til mellem 69,9°C kl. 15.45, med eget indstikstermometer. Der optaget fotodokumentation af forholdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi regnede med at vi havde bragt forholdet i orden. Vi fandt sanktionen hård og har derfor skrevet til Fødevarestyrelsen den 27. november 2023, for at få en uddybning af indskærpelsen af den 22. november 2023. Vi har endnu ikke hørt tilbage. Det skal siges, at vi har ekstern konsulent tilknyttet virksomheden, som udarbejder vores risikoanalyse løbende.

Fødevarestyrelsen

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

12-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift