

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Di Minutte**

V/ Emrisej Fija

Adresse Frederikssundsvej 63

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29095027

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

21-02-2024



## Tidligere kontrol

|                     |  |
|---------------------|--|
| Dato 12-12-2023     |  |
| Dato 16-11-2023     |  |
| Hygiejne: Rengøring |  |
| Dato 10-08-2023     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt indretningsforhold omkring toilet.

Kontrolleret adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: Virksomheden redegør på tilsynet for procedurer for nedkøling. Virksomheden oplyser at bla. kødsovs køles ned på køkkenbord, hvor der køles ned til 10°C på under 3 timer. Det vurderes ikke at nedkøling til under 10°C er muligt i virksomhedens køkken, da temperaturer omkring 20°C. Virksomheden har ikke nogen nedkøling af fødevarer på tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diskområde og bagkøkken, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader, opvaskemaskine, emfang samt køle-/fryseinventar. Vejledt virksomheden om skærpet fokus på renholdelse af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Følgende er konstateret: I bagkøkken bag

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Di Minutte**

V/ Emrisej Fija

Adresse Frederikssundsvej 63

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29095027

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

arbejdsbord ved komfur, fremstår tapet løs, og hænger i top. Der ses ophobninger af snavs og støv heri. I diskområde fremstår pizzabord med flækket tape som umuliggør tilstrækkelig renholdelse under kant. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Konkret vejledt om muligheden for brug af vedligeholdelsesplan. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten nedkøling, samt stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af samme aktivitet, fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Vejledt virksomheden om at måle nedkøling på andet end pasta, da virksomheden også nedkøler bla. kødsovs. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. [www.virk.dk](http://www.virk.dk), samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)