

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	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

28-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 12-01-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 22-11-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 08-03-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Virksomheden er d.d. orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg. Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Virksomheden optøede under tilsynet opvarmet nedkølet emballeret kylling på køkkenbord ved rumtemperatur, hvor kyllingen blev målt til mellem 5,0 grader C (det koldeste sted) og 12,5 grader C (det varmeste sted). Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for optøning af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kulinarisk opvarmning stemmer overens med de faktiske forhold.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk