

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad og Møder - Køkkenet**

Filadelfia

Adresse Værkstedsvej 5

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 64723413 Aut.nr. 5276

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved varemottagelse. Varer bliver af leverandør placeret i køleboks 6. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer når personalet møder ind senere. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav kontaktes leverandør for erstatningsvarer. Ingen anmærkninger.

Pålægsmaskine: Virksomheden har mundtligt redegjort for håndtering af brug af pålægsmaskine. Den rengøres ved hvert produktskift. Efter endt brug rengøres pålægsmaskinen i 2 trin først med sæbevand og efterfølgende med godkendt desinficeringsmidler. Ingen anmærkninger.

Køle- og fryserum: Der opbevares kølepligtige fødevarer i Køleboks 3, 6, 7, 8 (kælder) og i kølebokse 1-5 (stue). Der er målt temperaturer i alle rum med IR termometer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens kølebokse og køleblæsere. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens opvasketunnel. Der er konstateret løst kalk-kalkaflejringer i tørrezone. Virksomheden er opmærksom, men iværksætter yderligere fokus på tørrezone. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer er gennemgået. Hakket kød og fisk er vurderet som mikrobiologiske CCP'er. Vejledt om at vurdere kemiske risici på fisk. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemottagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer er

26-04-2024

Dato

2 timer 20 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 **Mad og Møder - Køkkenet**

Filadelfia

Adresse Værkstedsvej 5

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 64723413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemgået, herunder korrigerende handlinger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har endnu ikke skriftligt formuleret procedurer på alle korrigerende handlinger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan mundtligt redegøre for deres korrigerende handlinger.

Vejledt generelt om at virksomheden kontakter deres branchekode for hjælp til egenkontrolprogram.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomhedens dokumentation for kølepligtige fødevarer i varemodtagelsen (hakket kø) og opbevaring (hakket kød) overholder ikke temperaturkravene i hygiejneforordninger for hakket kød. I perioden november 2023 til dags dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på. bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Der kan klages over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU -lister og risikoplysninger er gennemgået. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk