

Kontrolrapport

Virksomhed **Kød Vesterbro ApS**

Adresse Vesterbrogade 33

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 37436704

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-12-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 31-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 09-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 14-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for sous vide produktion ved 56 grader C.

Virksomhedens vakumposer til sous vide produktion, kan iflg. mærkning anvendes fra 40 grader C - 90 grader C i op til 2 timer. Virksomheden sous vide behandler bøffer i op til 56 grader C i 3 timer. Virksomheden oplyser at de straks vil anskaffe poser med en længere tidsbelastning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt materialer der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområder (lokale, inventar). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på påbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprocedure samt risikoanalyse for sous vide produktion af udskårne bøffer ved 56 grader C. Der er vejledt generelt om procedure for sous vide produktion af fjerkræ og andre kødtyper.

Vejledt om kontrol ved stikprøvevise målinger af sous vide produktion, herunder vandtemperatur og indstiksmålinger samt målinger i toppen af karet kontra i bunden.

