

Kontrolrapport

Virksomhed **Wedofood Frederiksberg**

Adresse Gammel Kongevej 176

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 30506448

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2017	
Dato 15-08-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Temperaturen med luftføler i åben kølegrav blev målt til mellem 7,2°C og 9,7°C, hvor temperaturen et enkelt sted blev målt til 11,7°C. Temperaturen målt i tun blev målt til mellem 9,4°C, i oksekødsstrimler til 7,8 og 8,3°C, i kyllingespyd til 9,2°C og i svine frikadeller til 11,7°C. Ifølge virksomheden skulle kølegraven holde temperaturen og stort set samtlige fødevarer var skiftet ud kl. 13.00, efter frokosttrykket. Temperaturerne blev målt af fødevestyrelsen fra kl. 14.10. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil udarbejde fast procedurer til styring af fødevarer der opgavert udenfor køl. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation

Kontrolrapport

Virksomhed **Wedofood Frederiksberg**

Adresse Gammel Kongevej 176

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 30506448

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol for perioden primo januar 2018 frem til d.d. (kl.10.00).

Virksomheden måler temperaturer 2 gange dagligt i deres kølegrav med indstikstermometer, hvor det vurderes af fødevarestyrelsen at temperaturmålingerne bliver målt for dybt i produktet, hvor der bør måles en overfladetemperatur. Virksomheden har åbent i perioden kl. 10.00-21.00.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om egnet måleudstyr.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-06-2018

Dato