

Kontrolrapport



Virksomhed **Kejserindens Gryder A/S**

Adresse Herstedøstervej 27

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 30551060

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
07-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-03-2018	
Dato 14-09-2017	
Dato 08-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Mundtligt gennemgået flowet vedr. produktion og pakning af fødevarer til udbringning. Set faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokalerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler

Vejledt generelt om at der bør skiftes mellem forskellige desinfektionsmidler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier. Der er i 2019 kun udtaget miljøprøver pga. produktionens størrelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler, lagerlokaler, kølefrostrum, personalefaciliteter samt biler med indreg: AY 60137, AN 36477 og AY 60138.

Følgende er konstateret: Kipstegeren i varmt køkken er stabiliseret med en bageplade, hvilket vanskeliggør rengøring af gulvet. Der er vand på gulvet i koldt køkken og i kølerum.

Virksomheden oplyser, at det er rester efter dagens gulvvask



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kejserindens Gryder A/S**

Adresse Herstedøstervej 27

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 30551060

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring og vedligeholdelse af inventar, vejledt konkret om bedre svabning af gulvet efter gulvvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: generel vedligeholdelse af lokaler og biler.

Følgende er konstateret: Ydervæggen er flere steder defekt. Virksomheden oplyser, at det skyldes en vandskade og at man er i dialog med udlejer og forsikringselskab.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det indgår i virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for miljøprøver til analyse for *Listeria monocytogenes*.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*. Virksomheden oplyser, at man er i gang med revidering af prøveplanen for produktprøver pga. øgning af produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevist set dokumentation for gennemført egnekontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser er angivet på ugeplaner suppleret med oplysning om, at man kan få yderligere information ved henvendelse til virksomheden
Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomheden CVR nummer, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødearestyrelsen

07-08-2019

Dato