

Kontrolrapport

Virksomhed **ILUKA**

Adresse Peder Skrams Gade 15

Postnr./By 1054 København K

CVR-nr. 39185105

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

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	
12-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-09-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares ved en temperatur, som nærmer sig smeltepunktet for is, dvs. 0- +2 °C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede 4kg fersk rødtunge i kølebord ved en målt lufttemperatur på 4,1°C. Temperaturen målt i rødtunge (mellem lagene), blev målt til 4,2°C. Ifølge faktura er fisken modtaget d.d. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil kun anvende fisken d.d. og holde bedre øje med køleskabstemperaturen for fremtiden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar, herunder opbevaring af østers, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Det indskærpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Personalet toilet, uden forrum stødte direkte op til bagkøkken og opvaskeområde. På toilettet fandtes flere ruller med toilettejpapir. Virksomheden er ved forrige kontrolbesøg, vejledt konkret om forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil plumbere

Kontrolrapport

Virksomhed **ILUKA**

Adresse Peder Skrams Gade 15

Postnr./By 1054 København K

CVR-nr. 39185105

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

toiletet eller fjerne det helt. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages.

Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af åbent produktionskøkken, bagkøkken og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af åbent produktionskøkken, bagkøkken og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Fødevarerlager i kælder, hvor der opbevares kummefryser med bl.a. uemballerede fødevarer, fandtes med ujævne overflader og kanter langs loft der ikke fandtes afsluttede. Langs dørkarm fandtes der rå murværk som dryssede ved berøring og der var større rist i gulv med vand i bunden, som ikke var tildækket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om lokaler hvor der opbevares fødevarer, herunder hele jævne overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo august frem til den 6. november 2019. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Virksomheden kunne ikke fremvise risikoanalyse eller beskrevne egenkontrolprocedurer for opbevaring af fersk fisk og skaldyr, herunder rå øster. Ifølge egenkontrolprogrammet skulle varemottagelse og køleopbevaring dog foregå ved +2 og +5 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risikoanalyse og procedurebeskrivelse for samtlige aktiviteter, herunder opdatering af egenkontrolprogram.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-11-2019

Dato