

Kontrolrapport



Virksomhed **Infoteria Kongsted N**

Adresse Vestmotorvejen 340

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 26805023

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	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-06-2017	
Dato	16-09-2016	
Dato	10-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Virksomheden har vaskemaskine og tørretumbler stående i forrum til toilet, der bruges til vask og tørring af arbejdsbeklædning. Forholdet vurderes ud fra helhedsvurderingen, som en bagatelagtig overtrædelse.

Forrummets funktion er at beskytte fødevarer og fødevarekontaktmaterialer mod luftbåren kontaminering fra toilettet. Vejledt generelt om regler for sikring mod kontaminering samt vejledt konkret i mulighed for at flytte vaskemaskine og tørretumbler til andet rum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i produktions og lagerområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde. Herunder gulve, vægge, loft og vandrette produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse mht. opvarmning og nedkøling. Ydermere kontrolleret stikprøvevis gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for indeværende år.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Infoteria Kongsted N**

Adresse Vestmotorvejen 340

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 26805023

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Holdbarhed af fødevarer på køl og frost. Herunder hvid sauce, pesto, pandepølser og leverpostej.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kemiske forureninger: Kontrolleret Kemiske procesforureninger. Følgende er kontrolleret: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen af akrylamid ved fremstilling af pommes frites. Ingen anmærkning. Virksomheden har indstillet frituren på 195 grader under kontrolbesøget og oplyser, at de er nødsaget til denne indstilling, da omsætningen af pommes frites er så stor. Virksomheden laver den ene portion efter den anden, hvilket bevirker at olien bliver for kold, når der hele tiden kommer frosne pommes frites ned i den. Virksomheden er bekendt med procedure for at reducere dannelsen af akrylamid mest muligt. I perioder uden travlhed, sættes olien ned til 175 grader igen. Gennemgået producentens anvisninger, der er angivet bag på posen med pommes frites.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-02-2019

Dato