

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **menukort.dk**

Adresse Broenge 28

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 31191920

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-08-2020	
Dato 05-08-2020	
Dato 04-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse som virksomheden har indmeldt til Fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg på 20.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har leveret mad bl.a. med vildtbøffer af hakket dyrekød til 2 selskaber d. 12/11-22 hvoraf et selskab melder om efterfølgende symptomer på fødevarebåren sygdom blandt de spisende. Selskabet beretter om at vildtbøfferne smagte surt og heller ikke så gennemstegte ud i midten. Gennemgået virksomhedens mundtlige oplysninger om hvordan vildtbøffer blev produceret lørdag d. 12/11-22 til de 2 selskaber. Selskabet der melder om sygdom afhentede maden kl. 16.00 efter aftale med virksomheden da de skulle spise 18.30, hvorimod selskabet der ikke har oplevet efterfølgende sygdom fik leveret maden kl. ca. 12.30, da de skulle spise ved 14 tiden. Virksomheden oplyser at bøfferne blev modtaget formet af hakket kød dagen før, og alle blev stegt samtidigt ved middagstid. Stegningen var ikke en gennemstegning, udelukkende en overflade stegning, og bøfferne blev færdigvarmebehandlet i ovn efterfølgende. Først kom alle bøfferne i ovnen i 5 minutter, og kom derefter ud på en stikvogn der blev stående i køkkenet og afventede i stuetemperatur. Bøfferne til det tidlige selskab stod i under en time inden de kom i ovnen i 10 minutter lige inden afsendelse

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed menukort.dk

Adresse Broenge 28

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 31191920

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

til kunden. Bøfferne til det sene selskab stod yderligere 2½ ved stuetemperatur i køkkenet inden de kom i ovnen ved ca. 180 grader i 10 minutter. Det var kun bøfferne til levering kl. 12.30 der kom i ovnen på det tidspunkt, de andre bøffer til det senere selskab blev først varmebehandlet 10 min i ovn lige inden afhentning af kunde kl. 16. Gennemgået virksomhedens oplysninger om sikring af tilstrækkelig varmebehandling af det hakkede kød. Virksomheden oplyser at samme procedure som beskrevet, med forstegning først, og færdigstegning i 10 minutter i ovn ved en temperatur på omkring 180 grader (dog indstillet til 150 grader, gasovn) altid følges men ikke kontrolleres med måling af centrumtemperatur. Virksomheden oplyser at der måles opvarmningstemperatur en gang om ugen når der skal dokumenteres i egenkontrolprogrammet, der varierer imellem hvilke fødevarer der måles på fra uge til uge, og husker ikke hvornår der sidst blev målt i hakkebøffer. Virksomheden oplyser at der måles med indstikstermometer men kan ikke fremvise et termometer, fordi det er kommet med hjem ved en fejl. Det bruges en gang om ugen ved den ugentlige egenkontroldokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Hvis vi har lavet en fejl retter vi selvfølgelig op.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fastsat ugentlig frekvens på opvarmning. Virksomheden har i perioden august til og med oktober 2022 kun registreret 2 målinger. Der mangler registrering af ca. 10 målinger. Samme forhold omkring manglende registreringer er der også på andre forhold som varemodtagelse, opbevaring af kølevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De har målt men ikke fået skrevet ind.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret:

Bedkøling: Jf. virksomhedens procedurer for nedkøling skal den overvåges hver gang og dokumenteres ud fra en

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

16-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed [menukort.dk](#)

Adresse Broenge 28

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 31191920

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

fast frekvens. Virksomheden har ikke sat en fast frekvens for registreringer og overvåger ikke nedkøling med temperatur målinger ved stikprøver hver gang jf. procedurer.

Opvarmning: Det er ikke beskrevet, at der foretages kontrol med opvarmning når der varmebehandles ud over en gang ugentligt, hvor der er krav om registrering. I proceduren står der at de skal registrere målinger hver gang de måler. Jf. kontrolplan er det mindst 1 x ugentlig. Procedurer omkring overvågning er ikke tydeligt beskrevet.

Opvarmning er udpeget som et sted, der skal overvåges hver gang (CCP) i risikoanalysen.

Vejledt konkret om at overvågning kan gøres ved stikprøve målinger hver gang eller følge faste procedurer/opskrifter som er sikre (verificeres).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vi snakke med deres konsulent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på aktiviteterne opvarmning udpeget som et CCP og nedkøling udpeget som en god arbejdsgang med overvågning og dokumentation.

Mærkning og information: Sporbarhed. Set følgeseddel på levering af vildtbøffer, 6,1 kg, dvs. 61 stykker. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Vejledt om at levering af mad med animalsk indhold til andre fødevarer virksomheder (også de under bagatelgrænsen for registrering som fødevarer virksomhed), under 1/3 af den totale mængde, skal registreres hos fødevarestyrelsen på anmeldelsesblanketten, da det er en aktivitet der kræver særlig registrering hos Fødevarestyrelsen.

Kan man ikke overholde 1/3 reglen så skal virksomheden autoriseres.

Kontrolleret cvr nummer. Ingen anmærkninger.

16-11-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarer kontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk