

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Lille Fede**

Adresse **Store Kongensgade 17**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **30608933**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	19-11-2018	
Dato	04-12-2017	
Dato	22-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, adskillelse samt tildækning af fødevarer, opbevaringstemperaturer på kølepligtige fødevarer. Virksomheden har yderligere redegjort for deres håndtering af svineryg, og har gennemgået deres procedurer ift. opvarmning og stegning med den tilstedeværende tilsynsførende.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I opvaskemaskine til glas er der formodet forekomst af rød algevækst, langs paneler i produktionskøkken er der snavset med madrester af ældre dato, køleskabslistre i 4 små køleskabe i produktionskøkken var snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring i en fødevarevirksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har sporadisk

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Den Lille Fede**

Adresse **Store Kongensgade 17**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **30608933**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteret deres egenkontrol for opbevaringstemperatur, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse fra marts - D.D. Virksomheden mangler at dokumentere for ugerne 9, 11, 12, 13, 14, 19, 21, dokumentationen skal jf. virksomhedens egenkontrol fortages en gang om ugen for alle kontrolpunkter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der har været omstrukturering i virksomheden, men vi får styr på det.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ift. opvarmning. Virksomheden har noteret i deres risikoanalyse at opvarmning af kød sker ved 75°C, dog er hele kødstykker undtaget for dette, da potentiale mikroorganismer kun forefindes på overfladen af kødet. Hele stykker svinekød må gerne serveres rosa stegt, så længe overflade på kødet har opnået en korrekt temperatur på 75°C.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk