

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MULTI TRANS A/S**

Adresse Roholmsvej 11D

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 26833361 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Talt med chauffør på den specifikke rute, der omfatter klagehenvendelsen. Chauffør har oplyst mundtligt om procedure fra afhentning og distribution af spiseklare kolde retter. For så vidt angår specifik klager, oplyses at denne har en termokasser stående udenfor dør hvori spiseklar kold ret isættes med en temperatur på max. 5°C. Efterfølgende ringes der på døren hos kunde. Hvornår kunde afhenter leverance udenfor dør vides ikke med sikkerhed. Nogle gange får chauffør kontakt med kunde andre gange ikke.

Vejledt konkret om at lægge fryseelementer i sådanne situationer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Procedure for vedligeholdelse af måleudstyr.

Vejledt generelt om kalibrering af overvågningsudstyr her: virksomhedens termometre, da de er et vigtigt element i kontrollen med fødevaresikkerhed og -hygiejne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer på spiseklare kolde retter for mandag, onsdag og fredag i uge 29 og samme dage i uge 30 som omhandler klagehenvendelsen. Dokumentation påviser temperaturer mellem 2-5°C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for såvidt angår det kritiske kontrolpunkt (CCP) vedr. temperaturer, kasseres levering når CCP ikke er i styring. Dette står på chaufførens fortrykte tid- og temperaturskema.

Tillægsside udleveret.

04-08-2023

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk