

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Memets Delikatesse**

Adresse Silkeborgvej 54

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41741406

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

30-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	10-08-2023	
Dato	22-05-2023	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg 20.000 kr. for markedsføring af farlige fødevarer fremsendt. Fødevarestyrelsen har efter kontrolbesøg iværksat spørgeskemaundersøgelse blandt selskaber. På baggrund af undersøgelse af sagens helhed er der påvist en sammenhæng mellem sygdom hos 197 forbrugere og indtag af de i anmeldelsen mistænkte fødevarer. Sygdom vurderes at være foresaget af E.coli bakterier.

Følgende er konstateret på tilsynet: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret, den fredag 25. august 2023.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på et selskab, virksomheden estimerer et salg over disk til ca. 200 kunder samme dag.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering, herunder tilberedning og opbevaring, af retter/råvarer som er leveret til selskab. Der er fire varianter og alle er indpakket i wrap (brød) som er indkøbt serveringsklart. Hver wrap er individuelt nedpakket i folie og leveret nedkølet.

Det oplyses at de 325 wraps som er forudbestilt, er tilberedt på 1 ½ time af to personer. Gennemgået indhold i wraps, herunder

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 **Memets Delikatesse**

Adresse Silkeborgvej 54

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41741406

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

indhold i salater og dressinger.

Der er ved tilsynet aktivitet ved salgs- og diskområde. I køkken er der ikke produktion under tilsynet.

Virksomheden har mundtligt redegjort for hygiejnisk produktions flow, herunder gennemgang af forebyggelse af kontaminering/krydskontaminering under produktion med særlig fokus på opvarmning af kyllingestrimler og oksekebab. Virksomheden har ikke disse produkter i original emballage, da de alle er tilberedt. Under tilsynet men oplyser at kyllingestrimler og oksekebab er forstegt.

Virksomheden oplyser at Kyllingestrimler opvarmes i almindelig ovn, der opvarmes 2-3 kg af gangen, fordelt i to bradepander, 10-15 min ved 200 grader. Den 25. august er opvarmning påbegyndt kl. 8 -9, og der er anvendt 8 kg til selskabet og 8-10 kg til salg over disk. Kyllingen strimler nedkøles i plastkantine i kølerum.

Efter nedkøling mixes kyllingestrimlerne med krydderierne: paprika og mexicomix.

Der er ingen oplysninger om sygdom blandt køkkenpersonalet som har fremstillet wraps til selskabet, eller hos køkkenpersonalets pårørende, i ugen op til den 25. august.

Virksomheden oplyser at opvask foretages i hånden.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Vejledt generelt om regler om fødevarerhygiejne og håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: varmt køkken efter endt produktion, bordoverfaldet i opvaskeområde samt diskområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse tilberedning uden opvarmning som opbevares på køl og frost inden servering, og risikoanalyse for tilberedning uden opbevaring som opbevares ved rumtemperatur eller ved begrænset køling indtil servering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram opbevaring på køl og varemodtagelse.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Virksomheden har redegjort for tilberedning ved opvarmning af pasta, tyrkisk, pasta, forstegte kyllingestrimler og forstegt kebab. Ved tilsynet er i køledisk de ovenstående produkter.

Virksomheden har i det skriftlige egenkontrolprogram beskrevet aktiviteterne opvarmning og samt suppleret

Fødevarestyrelsen

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

30-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Memets Delikatesse**

Adresse Silkeborgvej 54

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41741406

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

oplysning pasta, linser og hvedekerner nedkøles med koldt vand og at kylling køles ned.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse 21. april til d.d. samt opbevaringstemperatur for maj måned. Virksomheden har fastsat ugentlig dokumentations frekvens som følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl i perioden 1. juni til d.d.

Indskærpelse fremsendt

Følgende er konstateret: virksomheden har fastsat ugentlig dokumentations frekvens, men har i juni og juli kun dokumenteret én gang i hver måned. Der er ikke dokumenteret i august måned.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: kyllingekød, grønsager, tørvarer anvendt til produktion den 25. august. Dokumentation for faktura optaget. Ingen anmærkninger

Vejledt generelt regler for sporbarhed.

Fotodokumentation optaget

Fødevarestyrelsen

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

30-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk