

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Walthers Dinner ApS**

Adresse Kragbjergvej 84

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 27910904

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-09-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-05-2023	
Dato 02-02-2023	
Dato 07-12-2022	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af

kølekrævende fødevarer i køle- og fryseboks, herunder

stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske

håndvaskefaciliteter i produktionskøkken.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for

holdbarhedsvurdering af vakuumpakkede spiseklare produkter

i forhold til vækst af listeria monocytogenes.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig

hygiejne.

Det indskærpes, at alle, der arbejder på steder, hvor der

håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig

renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt,

beskyttende beklædning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har placeret

vaskemaskine og tørretumbler i forrum til toiletrum med to

toiletter, hvor toiletter ikke er lukkede i top, hvorfor

Fødevestyrelsen vurderer at forrummet er en del af

toiletrummet. Vaskemaskine og tørretumbler anvendes til vask

af arbejdstøj, klude og visestykker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får dem

flyttet til et andet sted.

Fødevestyrelsen

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Walthers Dinner ApS**

Adresse Kragstbjergvej 84

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 27910904

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 15.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret:

Virksomhedens kartoffelskræller er på indersiden af låget sat til med slimede belægninger, sorte skimmellignende belægninger samt gamle rester efter skræling af kartofler. Ved åbning til skrællede kartofler ses på kant, hvor de skrællede kartofler kommer ud, slimede belægninger og store mængder gamle rester efter skæling af kartofler. På vægge og gulvet under kartoffelskæller ses massive mængder slimede belægninger, store mængder gamle rester efter skæling af kartofler samt gamle hele kartofler. Bag kartoffelskæller ses store ansamlinger af edderkoppespind og gamle rester efter skæling af kartofler. Rundt om dørhul foran kartoffelskæller ses ansamlinger af flueklatter og mange små fluer.

I vacuumpakker under pladerne ses på midten en ansamling af små brune partikler samt små tusindeben/brune insekter (ca. 10 stk.).

I kølerum med færdigvarer ses sorte skimmellignede belægninger på væg ved reol, vægge foran kæleblæser og på riste foran køleblæser.

På gulv i tørvarelager ses sorte klistrede belægninger. På bagerste kant i låg til kipsteger ses produktrester samt indtørrede brune belægninger. På emfang over kipsteger ses fedtede belægninger samt dråber af fedt, hvor der er risiko for dryp til andre fødevarer.

Virksomheden oplyser at de gør hovedrent hver søndag. Fotodokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg kan godt se at der ikke er rent, og vi får det gjort rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

04-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift