

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Delphine**

Adresse Vesterbrogade 40

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 41147598

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
<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>07-08-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-07-2023	
Dato 27-04-2023	
Dato 01-03-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Det er undertilsynet observeret at medarbejder berørte

drikkeflaske med handsker på, og derefter håndterede

uemballerede fødevarer iført selv samme handske. Dette øger muligheden for eventuel krydskontaminering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om håndtering af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder,

opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køleenheder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af arbejdsgange i forbindelse med

tilberedning af haricot vert bønner, hvor virksomheden

mundtligt har redegjort for deres procedurer for inaktivering af lektiner.

Vejledt konkret om gode arbejdsgange for inaktivering af lektiner i grønne bønner.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Fødevestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Delphine**

Adresse Vesterbrogade 40

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 41147598

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I kælderetagens produktionskøkken, hvor der håndteres snittet grønt og rå fisk, konstateres der spildte væsker på vægge, loft, inventar og langs paneler. Langs rør i loftet, som er gennemgående i produktionskøkkenet, forefindes der lag af snavs og støv. På ventilationsblæser ud mod køkkenet med uemballerede fødevarer, forefindes der et lag af støv. I fryserum forefindes et større lag af is omkring indgangsparti, hvilket gør at overfladerne ikke er rengøringsvenlige.

I stueetagens køkken konstateres der følgende: Formodet forkomst af rød algevækst langs kanter, spulearm og på væggen bag spulearmen, i den store opvaskemaskine. I glasopvaskemaskinen, fremstår kanterne med madrester af formodet ældre dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi ordnet.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Skriftlig indskærpelse er fremsendt.

Følgende er konstateret: Gennemgang af virksomhedens procedurer for håndtering af haricort vert bønner med henblik på inaktivering af lektiner i bønnerne. Virksomheden har udpeget tilberedning af grønne bønner som en god arbejdsgang (GAG) og benyttet matrixdiagram til vurdering af GAG (Sandsynlighed: 1, Alvor: 2) hvor sandsynlighed 1 betyder "Hændelsen er ikke indtruffet/ingen erfaring for at hændelsen indtræffer".

I virksomhedens risikoanalyse står der: Friske bønner så som havebønne, pralbønne og haricots vert skal koges (ift. størrelse) for at minimere indholdet af lektiner. Vandet skal koge! Delphine koger snitbønner cirka 4 minutter – haricots vert cirka 3 minutter. Efter kogning nedkøles bønnerne og stilles på køl. Før service bliver bønnerne grillet cirka 2 minutter og serveres umiddelbart herefter.

Virksomheden forklarer mundtligt på tilsynet, at haricort vert bønnerne fordeles i 4 gastrobakker og tilberedes i dampovn ved 100% damp og med temperaturen indstillet på 130° C i 8-10 minutter. Tidstagning starter fra døren til ovnen lukkes, hvorfor det må antages, at temperaturen ikke er på sit maksimale, med det samme.

Fødevestyrelsen

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

07-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delphine**

Adresse Vesterbrogade 40

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 41147598

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Bønnerne er rå inden tilberedning og der kommer ikke vand i gastrobakken. Efter dampning grilles bønnerne og marineres derefter i olie, citron og salt.

Der foretages ingen temperaturmåling på produktet efter tilberedning.

Der er ikke overensstemmelse mellem virksomhedens risikoanalyse og de mundtlige procedurer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der har været en miskommunikation i forhold til vores leverandør.

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.

Fødevarestyrelsen

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

07-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift