

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Top Food**

Adresse Sønderbro 21

Postnr./By 9881 Bindslev

CVR-nr. 12894074 Aut.nr. 262

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under indpakning og emballering. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: indpakning og emballering af rå burgerbøffer samt opbevaring af indpakningsmaterialer i emballagerum.

Personlig hygiejne. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for oplæring og information til medarbejdere, besøgende mv. herunder set informationsfolder til nye medarbejdere. Set opbevaring af engangs-arbejdsbeklædningsudstyr, hygiejnisk håndvask og at medarbejdere bærer egnet og rent arbejdsbeklædning.

Fremmedlegemer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for at undgå fremmedlegemer i fødevarerne. Der er set dokumentation for metadetektion (egenkontrol) for datoerne 26/01/24 + 29/01/2024.

Allergener, afskillelse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens har redegjort for procedurer for at undgå kontaminering med allergener imellem forskellige produktioner. Virksomheden planlægger en dagsproduktion så allergen som kun findes i en type produkt produceres sidst på dagen. Der er set dokumentation for dette (dagsproduktionens opskrifter) for d.d. Der er redegjort for virksomhedens procedurer for egen rengøringskontrol inden dags-produktionens opstart.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: pakkeri, optøningsrum (råvarer), tørvarelager, krydderirum, emballagerum og fryselager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring. Følgende er

30-01-2024

Dato

1 time 50 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 **Top Food**

Adresse Sønderbro 21

Postnr./By 9881 Bindslev

CVR-nr. 12894074

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af virksomheden ude og inde. Set dokumentation for seneste 2 rapporter fra eksternt skadedyrsservice (hhv. 05/12/2023 og d. 22/01/2024).

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse og HACCP plan. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: risikovurdering og HACCP plan for processen hakning. Der er taget stilling til fysiske, kemiske og biologiske risici samt risici for allergener og beskrevet styrende foranstaltninger.

Mærkning og information: Allergenmærkning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: allergenmærkning for følgende produkter (set på indpakningen på emballagelageret): "24 beef burgers "danah" samt "løvstik" (oksekødsprodukt).

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk