

Virksomhed **All Food ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Suså Landevej 29

Postnr./By 4160 Herlufmagle

CVR-nr. 38237705 Aut.nr. 6841

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af Tzatziki og påfyldning i plastbøtter, herunder kontrolleret adskillelse og sikring mod krydsforurening. Konkret vejledt om at have et tørvarelager, som ikke er i produktionslokaler. Der må kun være tørvare til dagens brug, samt krydderier, som har været ompakket. Konstateret at virksomhedens køkkenansvarlige spuler udstyr og gulv, imens der er åbne uemballerede fødevarer, så der er mulighed for sprøjt. Der blev ikke set sprøjt direkte i spande eller opmålt krydderier. Rengøring blev dog straks ophørt. Forholdet vurderet under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om regler om sikring mod krydsforurening og konkret vejledt at opvask og rengøring bør foregå adskilt fra produktion af fødevarer. Vejledt om adskillelse af private fødevarer til personalet fra produktionskøkken og kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold (papir og sæbe ved hånvask), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Konkret vejledt om korrekt arbejdstøj og opbevaring af jakker ikke hænger på tørvarestativ.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler.

Produktionskøkken, kølerum og stort tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer, herunder set styrende foranstaltning samt

05-02-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Virksomhed **All Food ApS**

Adresse Suså Landevej 29

Postnr./By 4160 Herlufmagle

CVR-nr. 38237705

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overvågning af opvarmning. Vejledt om at det kun er aktiviteter der er i virksomheden der er beskrevet.

Kontrolleret virksomhedens CCP 7, som er transport af fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomheden har både egen transport og ekstern transport. Dette er ikke beskrevet i risikoanalysen. Der meddeles at der overvåges temperatur ved varemottagelsen, da det er egne restauranter der modtager varerne.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation for egen transport er beskrevet som at det overvåges hver gang. Det var dog ikke muligt at se dokumentation af denne overvågning. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi måler og dokumenterer fremover. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside.

Det indskræpes, at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden. Følgende er konstateret: Virksomheden linker ikke kontrolrapporter fra hjemmesiden www.AllFood.dk Skærmfoto medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er ved at ændre hjemmesiden, men får straks opdateret denne hjemmeside med smileylink. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed herunder kontrol af de animalske sporbarhedsregler som enhed, adresse og entydig beskrivelse af varen på følgende fødevarer: Frostvarer som fersk kylling og ost. Ingen anmærkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret holdbarhedsmærkning på færdigproducerede fødevarer som produceret tzatiki. Konkret vejledt om brug af sidste anvendelsesdato og at holdbarhedsdatoen nedsættes med 1-2 dage, såfremt virksomheden ikke ønsker at den skal bruges i højst 5 dage.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import og samhanden, flere virksomheder i en. Virksomheden meddeler, at de ikke længere udlejer en del af kølerummet. Vejledt om ansøgning ved væsentlige ændringer. Virksomheden vil denne gang få en opdateret autorisation.

Fødevestyrelsen

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

05-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift