

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alle Tiders Køkken**

Adresse **Bundgårdsvej 40**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **28513801** Aut.nr. **6936**

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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Retssikkerhedsblanketten er fremvist og gennemgået

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på tørvarelager
- Hygiejne under produktion/slicening af pålægsprodukt
- Arbejdsgange for kontrol med dannelse af PAH og Acrylamid.

Vejledt generelt om kombination af tid og stegetemperatur for reduktion akrylamid i fødevarer

- Arbejdsgange for håndtering af allergenholdige produkter/retter herunder glutenfri

- Arbejdsgange for tilbagetrækning/tilbagekaldelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Rengøring af produktionslokaler og lagerlokaler samt produktionsudstyr i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for hvordan virksomheden kalibrerer måleudstyr til overvågning af temperatur i varer fx i forbindelse med opvarmning og nedkøling. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Risikoanalyse i forhold til dannelse af akrylamid og PAH.
- Dokumentation for udført egenkontrol med varemodtagelse og nedkøling for perioden fra sidste kontrolbesøg til dd.

Mærkning og information: Kontrolleret arbejdsgange for sporbarhed på fødevarer. OK

19-04-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift