

Virksomhed **Teddys kantine aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Ørnegårdsvej 16

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 34209979 Aut.nr. 7040

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| 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              |   |

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: Varmebehandling:

Virksomheden har Chili con Carne på menuen. Der bliver varmebehandlet i virksomhedens ovn og tages ud ved 76°C.

Målt med luftføler. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1.

Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens - to gange årligt.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Virksomheden har ved undersøgelse af produktprøver: revet gulerod og melon udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

Virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.3/revet gulerod, 1.19 og 2.5.1/melon, undersøgt for fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i perioden marts.

Virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater.

15-05-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

