

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flatbread**

Adresse Søren Nymarks Vej 25A

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 44314681

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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	
28-05-2024	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, allergener, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har én vask i køkkenet/produktionsområdet, og oplyser at denne vask både benyttes til håndvask og til vask af fødevarer. Virksomheden håndterer eksempelvis rå kød, snitter og skyller salat og øvrige grøntsager under produktion. Virksomheden oplyser at

Fødevarestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Flatbread**

Adresse Søren Nymarks Vej 25A

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 44314681

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

håndvaskene i det tilstødende lokale også benyttes, men disse er placeret i forrummet til toilettet, som deles med øvrige personer på adressen. Der er en dør mellem forrummet til toilettet, hvor vaskene er placeret, og køkkenet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det finder vi en løsning på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for håndvask og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperaturer i køleenheder, hvor der opbevares fødevarer med regelfastsat kølekrav. Gennemgået virksomhedens procedure for varmebehandling og nedkøling af falafler, som er opbevaret på frost under dagens kontrolbesøg, og som virksomheden oplyser er varmebehandlet og nedkølet i virksomheden. Virksomheden oplyser at falaflerne på frost er varmebehandlet og nedkølet i virksomheden, men at temperaturen ikke er målt ved hverken varmebehandling eller nedkøling. Virksomheden oplyser at virksomheden ikke har et termometer til måling af temperatur ved varmebehandling og nedkøling.

Vejledt generelt om varmebehandling, genopvarmning og nedkøling.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret:

Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for opbevaring af fødevarer på køl og frost, varmebehandling og nedkøling. Virksomheden har anvendt skabelon til udarbejdelse af risikoanalyse fra Fødevarestyrelsen, men har kun udfyldt risikoanalysen for varemodtagelse, og virksomheden har ikke udpeget kritiske kontrolpunkter i risikoanalysen. Virksomheden har aktiviteterne varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling og nedkøling.

Virksomheden har udarbejdet et skriftligt egenkontrolprogram, hvor virksomheden har fastsat en frekvens for dokumentation af varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling og nedkøling, men virksomheden har udelukkende dokumentation for opbevaring på køl og frost i perioden fra opstart til dags

Fødevarestyrelsen

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

28-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

