

Virksomhed **Delicatering A/S**

Adresse **Kuldysen 19**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **38696157** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, 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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle kølerum og fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret.

Følgende er konstateret: Der manglede papir til aftørring af hænder ved enkelte håndvaske og ligeså papirkurv til de brugte papirer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks tog hånd om det.

Det er konstateret at håndvasken i grøntrummet var fyldt med udstyr til snitning af grønt. Forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyste, at de ville fjerne det.

Der er vejledt i regler om at håndvaske skal være friholdt til brug for vask af hænder.

Der er vejledt i regler om at træpaller ikke må opbevares i produktionsrum

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, tørvarelagerrum, kølerum og frostrum samt produktionsrum - herunder kold og varm samt pakkeafdeling, grøntrum, opvaskerum, personaletoilet - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Følgende er konstateret: Der var meget støvet i gitre ved ventilatorer i køleaggregatet i kølerum 1 og kølerum 2.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyste, at de ville igangsætte hovedrengøring heraf dags dato.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af fuger ved håndvaske enkelte steder.

Vedr. hul i gulve i varemottagelsen er der planlagt reparation heraf. Der er vejledt i at bekræftelse herpå fremsendes til Fødevestyrelsen

03-09-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delicatering A/S**

Adresse Kuldysen 19

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 38696157

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer fra sidste kontrolbesøg til d.d. samt opvarmning og nedkøling for juli 2024

Offentliggørelse af kontrolrapport: Der er vejledt i regler om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Standardtekst: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

03-09-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift