

Kontrolrapport

Virksomhed **KellyDeli ApS**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse **Nøjsomhedsvej 9**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **38117017** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for tilbagetrækning. Kontrolleret procedurer for behandling af forbrugerklager – herunder henvendelse til FVST såfremt det drejer sig om mistanke om sygdom. Set virksomhedens prøveplan og overholdelse af mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse for risproduktion til sushi.

Følgende er konstateret: Der er ikke taget stilling til

risikofaktoren sporedannere ved kogning og nedkøling er ikke nævnt i risikoanalysen. Dette vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomhedens skriftlige og mundtlige procedurer for kogning af ris og nedkøling af ris vurderes at være ok, og øvrige punkter i risikoanalysen vedrørende risproduktion er ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået kædens skriftlige og mundtlige egenkontrolprocedurer for produktion, nedkøling og opbevaring af ris til sushi.

Virksomheden har fremvist HACCP-plan, hvor PH måling er udpeget som CCP. Set procesdiagram for produktion af ris (er i Haccp study). Vejledt virksomheden konkret om at opdatere dette, så det er i overensstemmelse med den gældende praksis, hvor kædeenheden modtager sushi-su klar til brug og ikke selv længere skal blande det. I kædeenhederne følges "Best Practice" manualen suppleret med specifik instruktion til risproduktion. Vejledt virksomheden konkret om at opdatere tekst i "Best Practice" manual om kogetid og tid i riskoger.

Virksomheden har redegjort for procedurer for udtagning af prøve til PH måling samt for udførelsen af selve PH målingen. Set skema til daglig registrering af Ph i ris. Der måles en prøve pr. batch. Vejledt virksomheden konkret om opdatering af skema til korrekt target PH, så der er overensstemmelse mellem angivelse i daglig registrerings-skema og HACCP-plan. Virksomheden oplyser, at risen nedkøles i løbet af ca. 45



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-02-2021

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

