

Kontrolrapport

Virksomhed **Teker ApS**

Adresse Ræveholmsvej 57

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 41203587

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

29-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-06-2021	
Dato	18-05-2021	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer på kølekrævende fødevarer på køl, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Konkret vejledt om at der skal være to lukkede døre mellem toilet og forrum, samt at fødevarer skal være løftet fra gulvet.

Kontrolleret: Optøning forstegt kebab kød.

Det indskræpes, at fødevarer skal optøs på en sådan måde at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.

Under optøning skal fødevarer opbevares ved en temperatur, der ikke medfører sundhedsfare.

Følgende er konstateret: På bord i produktionsområde optøs 3 poser á 2 kg forstegt kebab kød. Virksomheden fortæller at poserne med kød har ligget på bordet i stuetemperatur i ca. 45 min. Med kalibreret indstikstermometer måles i den ene pose en temperatur på 9,5 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at tøj op i køleskab, men vi var ved at løbe tør for kebab kød.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Teker ApS**

Adresse Ræveholmsvej 57

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 41203587

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med køleenheder, bordoverflader, ovne, stegeplader, grill og mikrobølgeovn, køkken med bordoverflader, køle- og fryserum med hylder, vægge og gulv.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens af emhætte, samt lister i køle- og fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Døre til bagudgang.

Konkret vejledt om skift af revnet liste i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra 1. maj til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anpriser med brug af fuldkornshvedemel, hvilket stemmer overens med de faktiske forhold.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR nummer.

Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har vi bedt revisoren om, så vi troede det var gjort.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-07-2021

Dato