

Kontrolrapport

Virksomhed **MKTE ApS**

Adresse Hvidovrevej 106

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 39141469

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

01-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	23-09-2021	
Dato	20-08-2021	
Dato	19-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn grundet to forbrugerhenvendelser. Henvendelserne og tilsynet har ikke givet anledning til anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Drøftet virksomhedens modtagelse/afhentning af hakket kød som kun sker i godkendt emballager og altid som køletransport. Ved levering modtages fødevarerne i hvid plastposer med en fødevaregodkendt lukket plast pose indeni. Dette er også set i virksomhedens kølerum d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varmebehandling af stegte hakkebøffer på bøfsteger, som tilberedes efter erfaring med passende temperatur og stegetid til gennemstegt produkt. Virksomheden oplyser, at alle hakkebøffer gennemsteges og at kundeønsker om rosa stegt/medium stegt hakkebøffer kun sker hvis kunden ønsker det. Vejledt om at hvis virksomheden spørger kunden om bøffen skal være andet end gennemstegt, skal kunden oplyses om at "Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerens sikkerhed. Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion og brug af handsker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MKTE ApS**

Adresse Hvidovrevej 106

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 39141469

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ingen anmærkninger. Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange hygiejniske håndvaskearbejdsgange, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, kølerum, lagret og betjeningsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for 2021. Set egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-12-2021

Dato