

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Undergroundkitchen, engros**

Adresse Victoriagade 40

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39272954 Aut.nr. 6506

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: modtagelse, håndtering og opbevaring af fødevarer på køl/frost herunder temperaturer, virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*, procedure for desinfektion på virksomheden: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion, personlig hygiejne og hygiejniske

håndvaskeforhold (varm vand, sæbe, aftørnings papir, sprit).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af produktionslokaler,

køle/fryseenheder, opvaskemaskine, røgeovn samt udstyr og maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionslokaler herunder gulv, vægge, loft,

køle/fryseenheder, røgeovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse

herunder HACCP. Kontrolleret virksomhedens dokumentation

for overholdelse af følgende mikrobiologiske

kriterier: *Listeria*. Set analyseresultater for *Listeria* fra akk.

laboratorie i produktet (røget laks) og for *Listeria*

monocytogenes i miljø af den 22.12.2021 samt dokumentation

for opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder og for

modtagekontrol for perioden fra sidste kontrol til d.d. Set

dokumentation for kalibrering af termometre af den

26.12.2021 og den 3.04.2022 og revision af egenkontrol af den

26.12.2021.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: fødevarer er mærket med følgende

obligatoriske oplysninger og er læsbare: producentoplysning,

varebetegnelse samt næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

04-04-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk