

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	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure for modtagelse og håndtering af frossen laks, opbevaring af fødevarer i køle/fryseskab samt kølerum herunder temperaturkontrol, procedurer for kold røgning af laks herunder korrekt brug af termometer, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes samt virksomhedens prøveudtagningsplan/dokumentation for prøveudtagning m.m. for miljøprøver til analyse for Listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler herunder løfte, vægge, gulv og produktberørende overflade, køle/fryseskabe, kølerum, røgeovn samt udstyr og maskiner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af godkendte desinfektionsmidler og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, køle/fryseskabe, kølerum, røgeovn, samt kontrolleret skadedyrssikring af produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for koldrøgning af laks ved 17-20 gr. C i op til 48 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse, temperaturkontrol ved saltning af laks samt temperaturkontrol for opbevaring af røget fisk på køl for perioden fra sidste kontrol til d.d., kontrolleret dokumentation

05-08-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Undergroundkitchen, engros**

Adresse Victoriagade 40

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39272954

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for kalibrering af termometre af den 03.04.2022 samt revision af egenkontrolprogram af den 26.12.2021, set analyseresultater fra akk. laboratoriet for Listeria monocytogenes i røget laks og i miljøet af den 28.07.2022.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: økonomirulle (mellemlægnings papirer) 55x250m., flamingo 1 gangs kasser.

Fødevarestyrelsen

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

05-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift