

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hilton Foods Danmark A/S**

Kantine

Adresse Brunagervej 2

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 32664083

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-03-2021	
Dato 04-03-2019	
Dato 06-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer, herunder gennemgået virksomhedens procedure for korrekt brug af termometer, brug af egnede beholdere, mængder samt anvendelse af blæsekøler. Virksomheden har opbevaret en lille mængde varmebehandlede, nedkølede letfordærlige fødevarer i virksomhedens kølerum, herunder en enkelt steg samt en lille mængde frikadeller. Der er med kalibreret indstikstermometer målt en temperatur på 8,2 grader C i en steg, som virksomheden oplyser er nedkølet igår. Stegen er opbevaret på et rulle-stik, som virksomheden oplyser lige har været kortvarigt udenfor køl i forbindelse med håndtering af andre fødevarer på rulle-stikket. Virksomheden puttede straks stegen i blæsekøler for at opnå en temperatur under 5 grader C. Vejledt generelt om at temperaturen i varmebehandlede, letfordærlige fødevarer bør være under 5 grader C dagen efter endt nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling stikprøvevist for marts 2023.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer nedkøling for alle nedkølede fødevarer hver dag, og af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hilton Foods Danmark A/S**

Kantine

Adresse Brunagervej 2

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 32664083

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens målinger fremgår det, at starttemperaturen ligger under 65 grader ved de fleste målinger, men at temperaturen for samtlige målinger er under 10 grader efter i gennemsnit halvdelen time. Ifølge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling skal den foregå fra +65 grader til under 10 grader på max. 3 timer. Ved stikprøvevist at indtaste virksomhedens start- og sluttidspunkt samt temperaturmåling ved start og slut i værktøjet SiTTi er nedkølingen ved alle målinger vurderet som sikker. Virksomheden har en blæsekøler, og virksomheden har kun en lille mængde varmebehandlede, nedkølede fødevarer i virksomhedens kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at følge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling, herunder fra 65 grader til under 10 grader på max 3 timer, samt evt. at benytte værktøjet SiTTi på fvst.dk og gemme dokumentationen herfra som en del af virksomhedens egenkontrol, hvis der benyttes en anden kombination af tid og temperatur for nedkøling. Vejledt konkret om at hvis virksomheden vælger at anvendelse SiTTi som værktøj skal dette fremgå af virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure (HACCP-plan) for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at beskrive hvilke korrigerende handlinger virksomheden har ved fejl i virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling. Virksomheden har en skriftlig risikoanalyse for nedkøling, og virksomheden har på sit dokumentationsskema for nedkøling en fane til beskrivelse af korrigerende handlinger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at beskrive procedurer for korrigerende handlinger i virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

31-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk