

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bur Forsamlingshus v. B.**

Pedersen

Adresse Bygaden 19

Postnr./By 7570 Vemb

CVR-nr. 42675415

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

04-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2021	
Dato 05-07-2021	
Dato 11-12-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens aktivitet nedkøling.

Kontrolleret hvad virksomheden nedkøler og i hvilke mængder der nedkøles. Virksomheden oplyser at en stor del af produktionen for tilberedes og nedkøles med henblik på genopvarmning. På kontroltidspunktet er nedkøling af: Kødssauce, kamsteg, oksefilet, koteletter og stegt flæsk under nedkøling. Kontrolleret de anvendte procedurer, herunder at der nedkøles i gastro stålbakker, nedkølingen sker i stativ med plads omkring hver enkelt bakke, stativet er placeret foran propeller i kølerummet, ingen anmærkninger. Vejledt om løbende vurdering af kapacitet i kølerummet, således at nedkøling ikke belaster øvrige fødevarer. Ligeledes vejledt om blæstkøler.

Der er stikprøvevis målt temperatur i de produkter, der er under nedkøling. Følgende er konstateret: flere af produkterne har været under nedkøling en time. Et par produkt er ikke placeret i aktiv køl (kølerum) inden de passerede 65 grader og dermed er nedkølingen ikke helt under styring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ansvarlig har taget handling i forhold til at sprede produkterne på stålbakker, således at der ikke er tvivl om at nedkølingen ender sikkert..

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 **Bur Forsamlingshus v. B.**

Pedersen

Adresse Bygaden 19

Postnr./By 7570 Vemb

CVR-nr. 42675415

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om SITTI, der er et digitalt program, og som kan anvendes til beregning af sikker nedkøling.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af supper, fond, gryderetter og saucer, ok. Der er jf.

egenkontrolprocedurer, redegjort for at disse produkter deles i mindre spande og at gryderetter altid nedkøles i stålbakker i afpasset mængde, ok.

Kontrolleret at termometer der anvendes til kontrol af nedkøling er egnet, ok. Vejledt om mulig metode til kalibrering.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, ok. Nedkøling er udpeget som CCP, med styrende foranstaltning: Nedkøling fra 65 til 10 grader på 3 timer, ok. Vejledt om generel ændring af denne retningslinje til fire timer.

Kontrolleret egenkontrolprocedurer for nedkøling, ok. Der anvendes eksempel fra fødevarestyrelsen, som virksomheden har tilpasset, ok.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af nedkøling jf. fastsat frekvens på 1xugenlig, i perioden fra september 2022 til marts 2023, ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk