

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Hvide Elefant**

Adresse **Øverødvej 11, st**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **37349321**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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

23-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-02-2020	
Dato	20-02-2018	
Dato	11-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i køleskabe, set måleudstyr, mundtlige procedurer for opvarmning og varmholdelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ydet konkret vejledning om opbevaringskrav for fersk fjerkræ og skalæg.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, produktionsoverflader og køleskabe samt renholdelse af personalet toilet. Ydet konkret vejledning om renholdelse af kanter indvendig i opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning af kylling og andekød i indeværende år og virksomheden har dokumenteret varmholdelse af kød, men varmholder ikke kød, men derimod div. karrysovs. Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer er frekvens for opvarmning og varmholdelse af fødevarer ugentlig.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Den Hvide Elefant**

Adresse Øverødvej 11, st

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 37349321

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi dokumenterer fremover at kød og kylling opvarmes til min. 75 grader C.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: ifølge virksomhedens skriftlige procedure skal fødevarer, herunder kød og fjerkræ, opvarmes til min. 75 grader C. Ansvarlig oplyser, at andebryst opvarmes til 65 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg troede 65 grader C var nok.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: forårsrulle dej, peanutbutter, shrimp chips og thin soy sauce. Ingen anmærkninger.

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

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

23-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk