

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad og Møder - Køkkenet**

Filadelfia

Adresse Værkstedsvej 5

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 64723413 Aut.nr. 5276

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktion og opvask, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne og temperatur i transportvogne til fødevarer, affaldshåndtering og opbevaring af affald.

Kontrolleret procedurer for separat håndtering og adskillelse ved allergenholdige fødevarer og procedurer for sporbarhed og tilbagetrækning, ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultater fra 25/5-2023 for fravær af listeria i 3 produktprøver og 3 miljøprøver. Konkret vejledt om løsningsforslag og procedurer for opfølgning, hvor det er relevant og for at træffe relevante foranstaltninger ved positive prøveresultater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender godkendte desinfektionsmidler og har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet samt for periodisk rengøring af køleblæsere i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometre, håndvask i opvask. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for oktober-2023 på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

01-11-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad og Møder - Køkkenet**

Filadelfia

Adresse Værkstedsvej 5

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 64723413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for sporbarhed på sammensatte produkter/retter, ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Kagebakker, smørrebrødsfade, film og fryseposer samt adgang til overensstemmelseserklæringer fra leverandøren.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk