

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kin_D**

Adresse **Gothersgade 32**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **40046240**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
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

01-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	11-08-2023	
Dato	27-02-2020	
Dato	14-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af 2 anonyme forbrugerhenvendelser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets begyndelse blev flere tilberedte saucer opbevaret ved rumtemperatur på stålbord i tilvirkningslokale. Virksomheden oplyser at saucerne er tilberedt for to timer siden og skal nedkøles. Virksomheden har ikke overvåget temperaturen på fødevarerne. Adspurgt til proceduren for nedkøling oplyser virksomheden at temperaturen måles med infrarød termometer der kun måler overfladetemperatur og ikke kernetemperatur.

Kernetemperatur på saucer blev målt til over 70 grader hvorfor nedkøling blev påbegyndt med det samme.

I køleskab blev større portion med skårede kødstykker (cirka 4 liter) opbevaret i plastbøtte med låg. Kødet var tilberedt for 2

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 **Kin_D**

Adresse Gothersgade 32

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 40046240

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

en halv time siden. Virksomheden oplyser at temperaturen ikke er målt undervejs. Kernetemperaturen blev efter 2 en halv times nedkøling målt til 53 grader celcius hvorfor det er Fødevarestyrelsens vurdering at nedkøling ikke kan foregå fra 65 - 10 grader på maks 4 timer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil varme kødet op igen og køle det ned.

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

Vejledt generelt om regler for nedkøling herunder metoder til at nedkøling af fødevarer sker hurtigere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse og orden i køkken, herunder arbejdsborde, udstyr og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling. Nedkøling er udpeget til kritisk kontrolpunkt.

Kontrolleret skriftlig egenkontrolprocedure for nedkøling. Det fremgår af denne at nedkøling skal ske fra 65 - 10 grader på 3 timer.

Set dokumenteret egenkontrol med nedkøling for perioden august - november 2023.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

01-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk