

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wedofood Frederiksberg**

Adresse Gammel Kongevej 176

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 30506448

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

22-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-03-2023	
Dato 03-10-2022	
Dato 24-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 8. december 2023.

Fremvist og gennemgået flyer om Smileyændringer i 2023.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar, herunder opbevaringstemperaturer i kølegrav, afskærmning af uemballerede fødevarer til udsalg, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder driftsinventar og overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden opvarmer, opvarmet og nedkølet kylling og pulled pork i Sous Vide poser, i Sous Vide kar ved en kulinarisk opvarmning. Herefter varmholdes produkterne i en periode på op til 9 timer (fra åbningstid kl. 11.00 til lukketid kl. 20.00). Resterende poser med varmholdt kylling og pulled pork, som ikke er anvendt på dagen, nedkøles og anvendes ved samme behandling i Sous Vide kar dagen efter. Det blev oplyst af personale, at der løbende påfyldes kolde poser med kylling og pulled pork direkte fra kølerum til

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 **Wedofood Frederiksberg**

Adresse Gammel Kongevej 176

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 30506448

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Sous Vide karet, hvor der stadig er varmholde produkter i karet. Temperaturen blev med indstiksfølger målt i to forskellige Sous Vide poser fra Sous Vide karet til 61,2 °C og 63,2 °C. Ifølge personale var de to poser lagt i karet, henholdsvis ved åbningstid og efter frokosttryk. Yderligere var poserne ikke dækket helt af vand i toppen af karet. Temperaturen i fødevarerne blev målt kl. ca. 14.45.

Der fandtes ingen risikoanalyse for procestrinnet opvarmning, herunder opvarmningstid på spiseklare fødevarer, der genopvarmes og efterfølgende varmholdes i Sous Vide kar. Yderligere havde virksomheden ingen beskrivelse af, at der løbende påfyldes kolde produkter direkte fra kølerum til Sous Vide karet med varmholdte fødevarer. I virksomhedens risikoanalyse var der kun beskrevet, at "Der opvarmes kød i Sous Vide Kar. Der er tale om opvarmning af spiseklart kød og opvarmningen er kun gastronomisk og derfor registreres denne ikke". Der kunne ved kontrolbesøget ikke redegøres for tid og temperaturforhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil bringe forholdet i orden. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift