

Virksomhed **Kødgrossisten**

Adresse Industrivænget 16

Postnr./By 4241 Vemmelev

CVR-nr. 27626904 Aut.nr. 2242

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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: Kontrolleret "Hygiejne under indpakning" Visuel kontrol af personalets ageren under pakning på dybtrækker. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Personlig hygiejne" Visuel kontrol af personalets tøj samt deres rutiner med håndvask under pakning. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Rengørings- og desinfektionsmidler" Kontrolleret opbevaring samt mærkning af desinfektionsmidler, herunder godkendelsesnummer, kontrolleret datablad for desinfektionsmidler. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Tid og temperatur" Virksomhedsansvarlig redegjorde for hvilke produkter man producerer med alternativ opvarmning, kontrolleret tid/temperaturprogram for Oksetykstegsfilet. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "transportmidler, generel hygiejne og temperatur" Procedurer for sikring af nedkøling før kørsel kontrolleret. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret "Rengøring af transportmidler" Ved visuel kontrol af CN 92 380 sås at køleanlægget ikke var rengjort, bilen skal på værksted og skal derfor ikke benyttes til fødevarer i dag, bilen blev rengjort under tilsynet og kontrolleret inden den blev kørt på værksted. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret "Transportmidler, vedligeholdelse" Visuel kontrol af vedligeholdelse af CN 92 380. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for aktiviteten alternativ opvarmning med særlig fokus på Oksetykstegsfilet, risikoanalysen er dækkende for aktiviteten. Ingen anmærkninger

Kontrolleret egenkontrolprogram for aktiviteten alternativ opvarmning, beskrivelser er dækkende, frekvens for dokumentation af OPRP: nedkøling fastlagt til 1x ugentligt, kontrolleret virksomhedens prædiktive modeller, som bl.a. benyttes til fastsættelse af holdbarhed. Ingen anmærkninger

24-01-2024

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kødgrossisten**

Adresse Industrivænget 16

Postnr./By 4241 Vemmelev

CVR-nr. 27626904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Dokumentation for OPRP for nedkøling: kontrolleret 3 tilfældige dokumentationer i det seneste kvartal. Ingen anmærkninger

Mærkning og information: Kontrolleret "Allergenmærkning" Kontrolleret at virksomheden har kendskab til allergenlisten, kontrolleret at allergener fremhæves korrekt på etiketter, kontrolleret følgende etiketter: Karbonade kalv paneret, Oksetykstegsfilet sous vide, Pølser med jalapenos og cheddar, Spegepølse i net. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR nr. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk