

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alt i Mad**

Adresse Tårnvej 207

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 27093027

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

08-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-11-2023	
Dato 02-01-2023	
Dato 18-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i køledisk produktionslokale.

Det indskræpes, at fødevarer maksimalt må opbevares ved 5

°C. Følgende er konstateret: der er målt lufttemperatur på

mellem 10 og 11 grader. Der er målt kernetemperatur på

fødevarer som har stået i køledisk længst herunder skinke i

skiver på 8,9 og på peberodssaltat på 9,5. Vejledt om vurdering

af fødevarer som er placeret i disk. Virksomheden har under

tilsynet kontaktet kølemontør og vil få disken reparere hurtigst muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er en smule ansamlinger af støv på lofter i stor og lille kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af berørte områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af overflader på lofter og inventar. Følgende er konstateret: Der er ansamlinger af rust på loft i frostrum og på indevendige hylder i kølemontre under ekspeditionsdisk. Loft i 2 kølerum har

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 **Alt i Mad**

Adresse Tårnvej 207

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 27093027

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mindre ansamlinger af afskallet maling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse opbevaringstemperatur opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til i dag.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Virksomheden oplyser at de ingen hjemmeside har og at der ikke sælges fødevarer på andre sociale medier andet en reklame.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Drøftet virksomhedens planer for ombygning.

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk