

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordisk Fun Fair Boder**

Adresse **Almind Østergade 12**

Postnr./By **6051 Almind**

CVR-nr. **40107355**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-05-2018	
Dato	05-05-2017	
Dato	31-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis håndtering af fødevarer på køl og frost. hygiejnisk håndtering og opbevaring af ikke færdigpakkede og ikke letfordærlige fødevarer. facilitet til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: manglende faciliteter til opvask af udstyr, herunder bradepande som anvendes til fersk svinekød. Virksomheden har mulighed for desinfektion af udstyret med kogende vand, men der mangler plads og vandaflødningsmulighed for beskidt vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for rengøring og desinfektion af udstyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret rengøring af inventar, udstyr og lokaler/vogne, hvor der opbevares og håndteres



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Nordisk Fun Fair Boder

Adresse Almind Østergade 12

Postnr./By 6051 Almind

CVR-nr. 40107355

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for boder/vogne. Konkret vejledt om opdatering af risikoanalyse. Blanket nr. 11 mangler. Ligeledes generelt vejledt om, at risikoanalyse og egenkontrolprogram kan opbevares i hovedvogn på hvert marked.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret fungerende indstikstermometre i vogne. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-05-2019

Dato