

Kontrolrapport

Virksomhed **Havredal Praktiske Uddannelser**

Adresse **Ulvedalsvej 34**

Postnr./By **7470 Karup J**

CVR-nr. **29078718** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret transport middel der anvendes til afhentning af færdig pakket kød fra slagteri til udlevering, samt gennemgået procedure for rengøring.

Rengøres fast hver mandag samt efter brug. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af transportbil indvendig, herunder glatte og vaskbare overflader.

Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (kød). Ok. Vejledt virksomheden konkret i at udarbejde en procedure for modtagekontrol samt at modtagerkontrollen sker skriftligt evt. på følgeseddel.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer. Virksomheden udarbejder et færdigt regnskab pr. slagtning der viser modtaget mængde fra slagter til aftagere (periodevis balanceopgørelser) samt sporbarhedskontrol med udgangspunkt i kød til køkken eller endelig forbruger. Vejledt virksomheden konkret i at tilpasse proceduren i egenkontrolprogrammet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer (kød fra slagter), herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden i at denne dokumentation foretages 1 gang årligt.

Kontrolleret mærkning, herunder sikring af at kødet er mærket ved modtagelse (EU-logoet/ kodenummer/ geografisk oprindelse). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

09-03-2021

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Havredal Praktiske Uddannelser

Adresse Ulvedalsvej 34

Postnr./By 7470 Karup J

CVR-nr. 29078718

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden generelt i at egenkontrolprocedurene er dækkende og at alle aktiviteter er dækkende.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-03-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift