

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Søvej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31430526

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2022	
Dato 29-10-2021	
Dato 01-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af færdigretter og pølser herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport. Kontrolleret produktion af fermenterede produkter. Spurgt ind til om virksomhedens har en gennemprøvet recept med præcise mængdeangivelser for alle råvarer og ingredienser samt tidspunkt for tilsætning. Og om recepten følges nøje hver gang, sikrer den et ensartet og sikkert produkt og om ved fastsættelse af holdbarhed og opbevaringstemperatur for fermenterede kødprodukter om virksomheden har taget stilling til, om produktet er fuldstændigt behandlet og således kan opbevares ved stuetemperatur, eller om det skal opbevares på køl. Overvågning og dokumentation når virksomheden bruger kendte og gennemprøvede recepter, overvåges løbende, at røgeprogram og recept følges og om pH og tørringsgrad følges nøje under fermenteringsprocessen. Kontrolleret om virksomheden anvender andre råvarer end kød (fx ost, pasta eller grøntsager), virksomheden kunne forklarer deres procedure. Kontrolleret om virksomheden har gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af PAH, og at de er tilstrækkelige og om hvilket smuld anvendes, har ovnen

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **mad med mere**

Adresse Søvej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31430526

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indirekte rygning, hvordan ser produkterne ud i kølerummet når de færdig. kontrolleret temperatur i butikkens kølemontre. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butikken, produktionslokaler, kølerum, opvasakerum, lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling, nedkøling, varemodtagelse, opvaskemaskine for desidste 3 måneder.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel, flere virksomheder i en, levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen)

Fødevarestyrelsen

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

02-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk