

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hedensted Kommune**

Kantine i Juelsminde

Adresse Tofteskovvej 4

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 29189587

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

26-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-09-2021



Dato 16-03-2018



Dato 21-01-2016



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Godkendelser m.v.: Virksomheden besøgt med henblik på autorisation.

Kontrolleret korrekt CVR og P nummer.

Kontrolleret virksomhedens fødevarer aktiviteter herunder opbevaringstemperaturer køl/frys og hygiejnisk håndvask. Vejledt virksomheden om at dedikere en af de tre vaske i produktion til håndvask.

Kontrolleret risikoanalyse og dokumentation for egenkontrol herunder opbevaringstemperaturer køl/frys, varmebehandling og varemodtagelse i 2022. Vejledt om at dokumentere varmeholdelse i buffet.

Kontrolleret distribution.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Vejledt om tilføjelse af sporbarhed 1 trin frem, indhentning af skadedyrsrapporter, indhentning af drikkevandskontrol (årligt). Virksomheden er blevet vejledt omkring prøvetagningsprogram for Listeria.

Virksomheden producerer fødevarer, der spises samme dag og er undtaget krav om Listeria analyse på færdigretter.

Virksomheden indplaceres i kategori 1.3. Der vil være krav om test for Salmonella, E.Coli i snitsalat. Frekvens for prøvetagning fastsættes. Vejledt om omfang af miljøprøver, listeria test på overflader i produktion.

Kontrolleret generel rengøring i produktionskøkken herunder

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hedensted Kommune**

Kantine i Juelsminde

Adresse Tofteskovvej 4

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 29189587

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hygiejne overflader inventar samt køle og fryse kapacitet, kolonialrum og personaleomklædning.

Kontrolleret allergen skiltning. Vejledt om at skilte i kantinen.

Kontrolleret skadedyrssikring. Kontrolleret affaldshåndtering.

Nuværende registrering udvides til en betinget autorisation: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)- DE.56.20.00

Antallet af årlige kontrolbesøg er :2

Virksomheden bliver tildelt betinget autorisationsnummer: 6814

Fødevarestyrelsen

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

26-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk