

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pandekagebilen**

Produktionskøkken

Adresse Alrøvej 66

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 31460743

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

04-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-09-2018	
Dato 22-09-2017	
Dato 20-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og

fryseenhederne herunder temperaturkontrol. Personale har gennemgået proceduren for håndtering, pakning, transport og produktion af pandekager med fyld.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-

og fryseenhederne, varebilerne, transportkasserne,

emhætterne, ovnen og produktbærende overflader. Vejledt om øget rengøringsfrekvens af opvaskemaskine og skuffer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køle- og fryseenhederne samt

transportkasserne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse blanket 2 og 9.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2022 til d.d. Vejledt generelt udarbejdelse af risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk