

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Futten I/S**

Adresse **Høkervej 2**

Postnr./By **9492 Blokhus**

CVR-nr. **29081867**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	18-08-2021	
Dato	04-07-2019	
Dato	03-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en sygdomsmistanke.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok. . Kontrolleret virksomhedens behandling af grønt salat inden servering, herunder at salat skilles af i enkeltblade og skylles grundigt, hvorefter det opbevares på køl indtil brug-ok. Skyllet salat opbevares idag neddkækket og på øverste hylde adskilt fra andre fødevarer i kølerum-ok.Der indkøbes frisk salat fra engrosvirksomhed hver dag, taget billede af dagens faktura-ok. Idag kontrolleret virksomhedens vareudvalg, herunder at der ikke håndteres fersk kylling eller fersk svinekød i virksomheden. Kyllingenuggets modtages som halvfabrikata.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring på produktberørende flader i køkken og køleskabe-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden benytter e-branchekode til egenkontrol -ok. Idag kontrolleret dokumentation for perioden 1. april til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer, samt dokumentation for varmholdelse af fødevarer-ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering-ok

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