

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RI 78 Kathrine Helt**

Adresse **Holmsland Klitvej 100**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **29874123** Aut.nr. **9648**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mikrobiologisk analyseresultat af 8. juli 2022, på coli, Salmonella og Listeria, ok.

Kontrolleret håndtering og opbevaring af is i lastrummet, ok.
Vejled tom at skovl med rusten håndtag ikke bør være placeret i isen.

Kontrolleret den anvendte desinfektionsmiddel og at den er godkendt, ok.

Kontrolleret opbevaring af emballage i lastrummet, ok. Der opbevares adskilt fra fødevarerne, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for sæbe rengøring og desinfektion, herunder at desinfektionsmidlet får en trække tid og efterfølgende afskylles, ok.

kontrolleret rengøring af kogeudstyr og af lastrummet, ok. Der er redegjort for procedurer for afkalkning af kogetromle, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lastrum, her er enkelte flader afslået, dette er dog ikke flader hvor der er produktkontakt. Ansvarlig har redegjort for vedligeholdelse i form af maling, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprogram, ok. Der er vejledt om at revideret Branchekoder er tilgængelig.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling og nedkøling (CCPér) i perioden fra januar 2022 til 19. oktober 2022, ok. Der er redegjort for korrigerende handling, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

28-10-2022

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk