

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flintinge Gamle Savværk**

Adresse **Flintingevej 19**

Postnr./By **4891 Toreby L**

CVR-nr. **35998713**

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

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2021	
Dato	18-10-2019	
Dato	13-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, øvrige vask til produktion, køle og fryse faciliteter til kølekrævende fødevarer samt kontrolleret procedurer for produktion af mad til selskaber med servering i egne lokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med gulve, vægge, bordoverflader, emfang samt kølerum. Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt termometer til produktion, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra august 2022 til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

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