

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Satelliten**

Adresse Holmegårdsbakken 4

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

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

11-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-11-2019	
Dato 20-03-2017	
Dato 06-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer ved modtagelse af kølemad, herunder måling af temperaturer og korrigerende handlinger ved temperaturoafvigelse. Opbevaring af kølemad, herunder opbevaringstemperaturer ved kølemad i køleskabe er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af temperaturer ved varemodtagelse. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at fødevareaffald opbevares i egnede beholdere i afdelingskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i køle- og fryseskabe, indvendig i opvaskemaskine, ovne og mikroovne samt på overflader som kommer i kontakt med fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. juni 2022 til dags dato. Ok. Vejledt om metode for dokumentation af nedkøling som tydeligt viser, at nedkøling fra 65 °C ned til 10 °C er foregået korrekt, samt vejledt om udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin varemodtagelse samt udpegning af dette trin som et kritisk

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Satellitten**

Adresse Holmegårdsbakken 4

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Vejledt konkret om metode for fastlagt instruktionsmateriale som sikrer, at alle er behørigt instrueret i fødevarehygiejne, herunder egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk