

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SBU**

Afd. Ulfborghus

Adresse Skovstien 2

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 29190925

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

Denne kontrol, dato

19-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 13-09-2019	
Dato 24-11-2017	
Dato 16-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført i forbindelse med den prioriteret indsats:

Kontrolspor med fokus på nedkøling og SiTTi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling samt korrekt brug af termometer. Virksomheden har mundtligt redegjort for typer af fødevarer der nedkøles, mængder der nedkøles, fordeling i beholdere, anvendte beholdere her gastrobakker, hvor ofte der nedkøles letfordærlige fødevarer, hvilket udstyr virksomheden anvender til aktiviteten her køleskabe samt procedurer for overvågning med temperaturkontrol. Ingen anmærkninger.

Under kontrolbesøget havde virksomheden oksekød samt kylling svøbt med bacon under nedkøling. Produkterne blev målt til en temperatur på 20 grader celsius og virksomheden oplyste at det havde stået på køl i ca. 1 times tid. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om at nedkøling kan ske fra 65-10 grader celsius på max 4 timer. Virksomheden anvender 65-10 grader på 3 timer.

Vejledt generelt om brugen af Fødevarestyrelsens værktøj til sikker nedkøling SiTTi, som kan findes på Hjemmesiden: www.FVST.dk

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SBU**

Afd. Ulfborghus

Adresse Skovstien 2

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolsprocedurer for procestrin: Nedkøling.

Nedkøling er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (CCP).

Vejledt generelt om revidering af risikoanalyse og skriftlig egenkontrolsprocedurer. Henvist til materiale på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.FVST.dk

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden januar 2022 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens termometre. Virksomhedens har demonstreret anvendelsen heraf. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om kalibrering af termometre årligt. Her tjek af funktionsdygtigheden ved brug af kogende vand og isvand samt krydskontrol mellem flere termometre.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk