

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sallinghallen**

Adresse **Viumvej 8**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **53234518**

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

03-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	16-11-2021	
Dato	14-07-2020	
Dato	13-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i gatrobakker eller bøtter hvor temperatur måles, og produkterne sættes i kølerum til nedkøling og med jævnlig omrøring. Efter ca. 3 timer foretages kontrolmåling af temperatur i produkterne. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum.

Vejledt konkret om ændring af nedkølingstid fra 3 til 4 timer for nedkøling fra 65 til 10 grader. Vejledt konkret om brug af SITT. Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes. Kontrolleret Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra januar til maj 2023 for nedkøling. Ok. Vejledt konkret om egenkontrol og risikoanalyse. 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 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk