

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Storstrøms Fængsel**

Produktionskøkken

Adresse Blichersvej 1

Postnr./By 4840 Nørre Alslev

CVR-nr. 53383211 Aut.nr. 6534

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under oplagring af fødevarer i 2 kølerum samt tørvare på tørvarelager. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for gode arbejdsgange ved modtagelse af råvarer samt modtagelse af eventuel returnerede varer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: transportbånd.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Dør ved vareindlevering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt kontrolleret risikoanalyse for procestrinene varemodtagelse og opbevaring i forhold til mikrobiologiske risici. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring for perioden marts og april 2023.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion og uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Virksomheden oplyser at ansatte vil blive oplært i fødevarehygiejne gennem et kursus på 6 dage, som starter om 14 dage.

Tilsætningsstoffer m.v.: Generelt vejledt om regler for anvendelse af tilsætningsstoffer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for sort 4-rums bakke, herunder

04-05-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Produktionskøkken

Postnr./By 4840 Nørre Alslev

CVR-nr. 53383211

side 2 af 2

identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale: sort 4-rums bakke er kontrolleret.

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

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift