

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Områdecetret Kløvermarken**

Adresse Solsikkevej 43

Postnr./By 7752 Snedsted

CVR-nr. 29189560

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

28-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	10-03-2023	
Dato	23-02-2022	
Dato	12-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: 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. Set udportionering af varm øllebrød inden nedkøling i blæstkøler. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i gatrobakker og temperatur måles, sættes herefter til nedkøling i blæstkøler til under 10 grader på mindre end 3 timer. Nedkølede produkter placeres i kølerum eller fryserum. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum. Vejledt konkret i brug af SITT på www.fvst.dk

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer.

Vejledt om ny risikovurdering for nedkøling af fødevarer med ændring af nedkølingstid til maksimalt 4 timer fra 65 grader til 10 grader.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol af nedkøling i perioden august 2022 til juli 2023.

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 **Områdecentret Kløvermarken**

Adresse Solsikkevej 43

Postnr./By 7752 Snedsted

CVR-nr. 29189560

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation for nedkølingskontrol af varmebehandlede produkter i august 2022 samt januar og februar 2023. Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram er frekvensen for dokumentation fastsat til en gang om måneden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sætter frekvensen for dokumentation af nedkøling op og vil skærpe fokus på dokumentation af kontrol.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Fødevarestyrelsen

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

28-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk