

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aktivitetssområdet, Dalgården**

Adresse **Thujavej 19**

Postnr./By **4683 Rønnede**

CVR-nr. **29188475**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

04-08-2023



Tidligere kontrol

Dato **05-05-2021**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, samt virksomhedens procedurer for opvarmning af koteletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og lagerrum, herunder produktbærende overflader, køle- og fryseskabe, ovne, kogeplade, emhætte, opvaskemaskine, gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i egenkontrolprogrammet udpeget aktiviteterne varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling som aktiviteter, der kræver dokumentation, herunder er der fastsat kritiske grænser og styrende foranstaltninger. Der mangler for alle aktiviteter en fastsættelse af korrigerende handlinger.

Virksomheden kunne mundtligt redegøre for aktiviteterne, fremvise termometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for udarbejdelse af risikoanalyse på baggrund af HACCP-principperne, herunder henvist til

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

Virksomhed Aktivitetsområdet, Dalgården

Adresse Thujavej 19

Postnr./By 4683 Rønnede

CVR-nr. 29188475

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Fødevarestyrelsens skemaer på: <https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/start-og->

drift-af-foedevarevirksomhed/egenkontrol-og-risikoanalyse samt om dokumentation af virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder dokumentationsfrekvens.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk