

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Landbrugsstyrelsen**

Augustenborg V/ Cheval Blanc

Adresse **Storegade 2**

Postnr./By **6440 Augustenborg**

CVR-nr. **26107911**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

09-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-04-2023	
Dato	16-03-2023	
Dato	22-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket. Denne kontrol er 2. opfølgende kontrolbesøg efter anmærkning givet d. 16. marts 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Set buffetservering - herunder længde på ta'tøj. Det er oplyst at udelukkende rester som kan genopvarmes gemmes til senere anvendelse - salater kasseres. Redegjort for iblødsætning, kogning og nedkøling af kikærter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar og gulv i produktionsområder. Vejledt generelt om regler for anvendelse af desinfektionsmiddel til overflader hvor der håndteres fødevarer

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af reoler og hylder i tørvarelager samt reoler og hylder i kølerum. Vejledt generelt om regler for rengøringsvenlige og vel vedligeholde overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for der seneste 3 måneder.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk