

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Høje Bøge Mad**

Adresse **Høje Bøge Vej 46**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **42769525**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

23-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i menukort, allergener og mærkning af færdigpakkede fødevarer, registrering fx ved samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt vask til vask af fødevarer og en vask til opvask, opbevaring af fødevarekontaktmaterialer, opløftning fra gulv i virksomheden samt mundtlig procedure for opvarmning og nedkøling af ribbensteg, virksomheden fremviser termometer. Vejledt generelt om reglerne for vaskefaciliteter.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 5.000kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: I virksomhedens køleskab med opbevaring af skiveskåret, varmebehandlet, nedkølet og letfordærligt pålæg måles der med luftføler midt i køleskabet 13,3 grader. I køleskabet opbevares blandt andet omkring

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Høje Bøge Mad**

Adresse Høje Bøge Vej 46

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 42769525

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

3-4kg ribbensteg skiveskåret, ca. 2 kg frikadeller skiveskåret, 2 kg rullepølse og 1 kg roastbeef. Der måles med indstikstermometer 11,3 grader i frikadeller. Det måles med indstikstermometer 12,3 grader i rullepølse samt måles der med indstikstermometer 13,9 grader i ribbensteg. Billededokumentation medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ikke målt køleskabet i dag, vi smider varerne ud.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bordoverflader, vægge i produktion, loft, håndvask samt reol med tørvarer og emballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af dør fra gade ind i produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteterne varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Vejledt konkret om, at:

alle obligatoriske mærkningsoplysninger skal være let synlige og letlæselige for forbrugeren (herunder krav til skriftstørrelse), være anført på dansk eller et sprog, der kun i uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk,

obligatoriske fødevareinformation omfatter følgende oplysninger: Ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (allergener og tilsætningsstoffer), mængdeangivelse, alkoholindhold, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt næringsdeklaration, obligatorisk fødevareinformation skal anføres på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket, næringsdeklaration skal anføres i tabelform, med tallene under hinanden, med mindre pladsen vurderes at være for lille til tabelformat (i så fald kan lineært format benyttes).

der er krav til rækkefølgen af næringsstoffer i næringsdeklarationen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Vejledt om 1/3-reglen.

23-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Høje Bøge Mad**

Adresse Høje Bøge Vej 46

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 42769525

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

23-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk