

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Takryma**

v. RASMUS PEDER PEDERSEN

Adresse Nr Hostrupvej 22

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 64621157 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Kontrolleret spor af skadedyr.

Kontrolleret opbevaring /emballage af ikke letfordærlige /fødevarekontaktmaterialer fødevarer på lageret.

Kontrolleret at fødevarer er korrekt hævet over gulv og at emballage er intakt og at der er pænt og ryddeligt på lageret.

Spurgt ind til om virksomheden har biprodukter (affald) på virksomheden og hvad de gør ved dem.

Kontrolleret virksomheden kølerum hvor tarme opbevares.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af reoler og rengøring generelt på lageret og gennemgået procedure for rengøring på lageret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af bygning/ inventar(reoler) på lageret.

Set dokumentation for kalibrering af virksomhedens vægte.

Gennemgået virksomhedens foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere (net for vinduer, tætte døre/porte, udendørs giftkasser). Gennemgået procedure for kontrol med skadedyr (hvor ofte, hvem, hvad).

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilbagetrækning:

mundtlige procedurer for hvordan virksomheden håndterer det, samt skriftlig dokumentation ved en evt. tilbagetrækning.

Virksomheden har ingen kritiske kontrol punkter (dette er skrevet i deres program) virksomheden kan mundtlig redegøre for deres forskellige procedure (sporbarhed, vedligehold, rengøring, skadedyrssikring)

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: På nogle af de krydderier virksomheden opbevarer på deres lager (set de medfølgende dokumenter.

Godkendelser m.v.: Stikprøvevist kontrolleret

identifikationsmærkning samt forsegling på følgende

varegrupper: Ferske tarme som opbevares i virksomhedens kølerum.

Ingen anmærkninger

29-09-2023

Dato

35 min.

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