

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kildebakken**

Mælkebøtten

Adresse Varbergvej 13

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 29189757

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

03-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-01-2022



Dato 29-01-2020



Dato 17-01-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: : Set hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Målt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Virksomheden har gennemgået procedure for håndtering og rengøring af allagener, samt redegjort af transport af fødevarer for storkøkken til afdelings køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og lagerlokale: herunder, ovn, mikroovn, diverse skabe, samt gummilister og blæsere i køle og frost møbler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrollens aktiviteter og risikovurdering.

Følgende er konstateret: I virksomhedens egenkontrol er der 1 gang i april og 2 gange i maj produceret laks hvis kerne temperatur er målt til 69 grader. Virksomheden har værgen i deres egenkontrols aktivitet eller i deres risikoanalyse vurderet at laks kan varmebehandles til under 75 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at hvis virksomheden ønsker at forsætte denne aktivitet at de vurdere denne aktivitet eller at de

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Kildebakken**

Mælkebøtten

Adresse Varbergvej 13

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 29189757

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmer til en kerntemperatur til 75 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring og opvarmning fra perioden 01-04-2023 til dags dato.

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

03-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk