

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Guldhammer Detail ApS**

Adresse **Jernbanegade 2**

Postnr./By **9460 Brovst**

CVR-nr. **40807675**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

07-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-02-2022	
Dato 05-02-2021	
Dato 12-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af køle og frostkrævende fødevarer.

Virksomheden har adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt vand, sæbe. Men ved kontrol besøget manglede der håndklædepapir flere steder.

Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøget ses der babymad med overskredet holdbarhed. Det drejer sig om Nutripuff Kids, nestle med sidste anvendelse 10/2023, 4 stk. Lasagne Semper med sidst anvendelse d. 7/10-2022, 4 stk. Kartoffler og laks sidst anvendelse d. 28/9-2023 2 stk.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

2 timer

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

Virksomhed Guldhammer Detail ApS

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 40807675

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinficeres.

Følgende er konstateret:

Kølemontre i butikken: Disse fremstår med snavs, støv og hår langs kanter inden i fryseren.

Mælkekøler: Denne fremstår med tabt indtørret produktrester, på gulv og kanter af døre i kunde område.

Ostekøler: Her fremstår kanter med grå/hvid skimmellignende vækst, kant på loft fremstår hvid med snavs.

Frugt og grønt rum: Her ses kanter af gulv med mørke belægninger, her ses spindelvæv og snavs i kanter og hjørner, Køler fremstår med sort/hvid skimmellignende vækst i bunden hvor blæser sidder.

Kølerum i kælder: Her ses blæser med tykt lag sort/grå skimmellignende vækst, både foran og bagpå.

Håndvaske faciliteter i virksomheden fremstår med manglende papir, beskidte håndtag, beskidt bord omkring.

Sæbe og papir dispenser fremstår med snavs, indtørret produktrester og flue ekskrementer.

Køler med færdigpakkede fødevarer som sandwich, fremstår med snavs og støv.

Elevator fremstår med tykt lag snavs og støv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Døre i ostekøler og dør samt kanter i mælkekøler.

Følgende er konstateret: Disse ses med gaffatape.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varmholdelse, opbevaringstemperatur og varemodtagelse i perioden fra 1/6 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

07-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift