

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkken Kærbo**

Adresse **Østerled 4**

Postnr./By **9681 Ranum**

CVR-nr. **29189471**

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

20-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-10-2021



Dato 06-06-2019



Dato 21-08-2017



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ophængt håndvaskeprocedurer der sikre korrekt håndvask ved vasken og der forefindes egnede håndvaskeforhold med adgang til koldt og varmt vand, sæbe og håndklædeark.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Temperaturer kontrolleret i køleenheder i tilvirkningslokale, opholdsstue og på lager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af klejner, pølser og varm kartoffelsalat.

Kartoffelsalaten henstilles i blæsekøler og nedkøles med henblik på senere opvarmning. procedure for nedkøling gennemgået. OK.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer klar til transport i varmekasser og på rulle vogne, varmekasser og rulle vogne er rene, fødevarerne er dækket ned med film. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningslokale, lager, køle og fryseenheder, emfang,

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkken Kærbo**

Adresse Østerled 4

Postnr./By 9681 Ranum

CVR-nr. 29189471

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskemaskine, varmeskab, ovn og blæsekøler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling i hovedkøkken og boenhederne Oasen, Solsikken og Tusindfryd maj 2023 til dags dato. Opvarmning og varemottagelse i perioden maj 2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Virksomheden er vejledt generelt om placering af smileyrapport så scanning af QR kode er let tilgængelig.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Fødevarestyrelsen

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

20-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk