

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Christian Vollstedt**

Adresse Sydbanegade 15A

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25046358

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

30-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-01-2022



Dato 18-02-2020



Dato 12-03-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer i virksomhedens kølemontre i butik samt i køle- og frostrum. OK. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for god håndhygiejne i forbindelse med produktion og salg. OK. vejledt generelt om regler for god håndhygiejne, herunder vask af hænder mellem hvert skift af arbejdsfunktion.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af salgsområde i butik, herunder rengøring af diske og kølemontre. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder skriftlige hygiejneprocedurer samt procedurer for oplæring af medarbejdere. OK. Vejd gennemgang af risikoanalyse og egenkontrolprogram er det konstateret at virksomheden ikke har skriftlige procedurer for processes Langtidsstegning.

Virksomheden har mundtligt redegjort for kendskab til temperatur og holdetid ved langtidsstegning, og vil sikre at procedurer mv. indskrives i risikoanalysen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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 **Christian Vollstedt**

Adresse Sydbanegade 15A

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25046358

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt omkring brug af Fødevarestyrelsens værktøj SITTl, samt hvor dette kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

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

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

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk