

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EUROSAMA ApS**

Adresse **Læsøvej 7**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **77280219** Aut.nr. **5364**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndtering af fødevarer på tørvarelager, samt 3 stk. kølerum og 1 stk. frostrum.

Temperatur i lille kølerum målt til -0,2 grader celcius, i stort kølerum til 3,1 grader celcius, ekstra/nyt kølerum til -0,1 grader celcius og i frostrum til -21,3 grader celcius. Procedurer for returvarer gennemgået mundtligt.

Følgende er kontrolleret: Der findes 3 toiletter i virksomheden. 2 af dem er korrekt udformet med forrum.

Følgende er konstateret: 1 toilet i virksomheden er uden et egentligt forrum ud til lager, hvor der opbevares emballerede fødevarer. Der er et "rum", som dog er uden en tætsluttende dør (der findes et forhæng) og uden loft. Der er altså åbent ud til lageret. Virksomheden var ikke opmærksom på dette krav, men oplyser at man straks vil få det rettet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om krav til udformning af forrum til toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: tørvarelager, samt 3 stk. kølerum og 1 stk. frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tørvarelager, samt 3 stk. kølerum og 1 stk. frostrum.

Vejledt om kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for overholdelse af temperaturkrav ved opbevaring og ved varemodtagelse.

Begge er udpegede som CCP'er. Vejledt om at indskrive kontrolfrekvens i risikoanalysen, samt at inkludere håndtering af kølekrævende returvarer i risikoanalysen.

Mærkning og information: Vejledt om mærkningskrav ved salg af færdigpakkede fødevarer i engrosledet. Såfremt en færdigpakket fødevarer er bestemt til den endelige forbruger, men bringes i omsætning i

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

1 time 30 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 **EUROSAMA ApS**

Adresse Læsøvej 7

Postnr./By 8382 Hinnerup

CVR-nr. 77280219

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

et tidligere led end detaileddet, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel og økologi.

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift