

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aarstidernes Varme Værksted**

ApS

Adresse Kertemindevej 11

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 37402664 Aut.nr. 6018

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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gået flow i forbindelse med produktion af Pulled pork, herunder gennemgået procedure for hygiejnisk brug af dybtrækker til emballering af råt kød, og efterfølgende rengøringsprocedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at de vil rengøre lokaler, som har været udlejet til en anden fødevarevirksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning i indfryser og tørvarelager, herunder belysning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sous vide produktion af pulled pork, herunder udpegning af holdetid og temperatur som CCP. Set korrigerende handlinger for dette CCP og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultat for dette CCP fra 2. januar 2024 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har anmeldt væsentlige ændringer i form af ibrugtagning af lokaleri bygning med fryserum, som tidligere har været udlejet til en anden fødevarevirksomhed. Virksomheden oplyser, at de vil rengøre og vedligeholde lokaler inden ibrugtagning, når lejer er fraflyttet lokalerne. Virksomheden oplyser, at de vil indsende ny plantegning over bygninger, herunder bygning med fryserum, 3 tørvarelager, indfryser, kølerum, disponibelt rum gangareal og opbevaring. Virksomheden vil få tilsendt ny autorisationskrivelse.

27-02-2024

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk