

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tranum Strand -**

Himmerlandsfonden

Adresse Strandvejen 83

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 16492914

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 12-05-2022	
Dato 30-08-2019	
Dato 26-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Virksomheden har adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt vand, sæbe og håndklædepapir.

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 desinficeres.

Følgende er konstateret: Kølerum fremstår med hvid/sort/grøn tykt lag skimmellignende vækst ved gulvet og op langs væggen. Væggene i kølerummet fremstår med spildt produktrester, med sort/grå skimmellignende vækst. Hylder i kølerum fremstår med spildte produktrester, samt sort/hvid/grøn skimmellignende vækst. Blæsegitter i kølerum fremstår med hvid/grå skimmellignende vækst. I kølerummet opbevares emballerede og uemballerede fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

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 **Tranum Strand -**

Himmerlandsfonden

Adresse Strandvejen 83

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 16492914

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Gulv i fryserum fremstår med fastgroet snavs i langs sider.

Lagerrum fremstår med meget spindelvæv under og over hylder, her opbevares emballerede fødevarer.

I køkken ses meget spindelvæv og edderkopper, under bordplader hele vejen rundt.

I opvaskeafdeling fremstår gulv og væg med sort fugtig belægning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Røremaskine og gulv i virksomheden.

Følgende er konstateret: Røremaskine fremstår med afskallet maling.

Gulvet i virksomheden fremstår sprækket og revnet, enkelte steder er stykker faldet af.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de har planlagt at udbedre gulvet i hele virksomheden i løbet af år 2024.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Frekvens for dokumentation.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at fastsætte frekvens for dokumentation af egenkontrollen, virksomheden oplyser at de vil dokumentere ugentligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skema til eksempel på egenkontrol fra fvst hjemmeside, samt nyt skema til risikoanalyse fra fvst hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling, nedkøl og opbevaringstemperatur.

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

06-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk