

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Halkær Ådal Økologisk**

Adresse **Blindebomsgade 5**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **34619859** Aut.nr. **5634**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne underproduktion, herunder krydssmitte. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for hygiejne under produktion. Set produktion af stegte rodfrugter (tilbehør til retten i dagens produktion), samt produktion af grønkålssuppe.

Allergener. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer produceret med og uden allergener. Set adskillelse af tørvarer. Virksomheden har gjort rede for adskillelse med fokus på allergenet hvedemel. De kører hele dage med allergenfri produktion og bager osv på andre dage.

Temperatur kølerum og fryserum. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur er målt af FVST i både kølerum med en temperatur på 3,7 grader C og i fryserum 2, målt temperatur på -18,3 grader C.

Affaldshåndtering. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Affaldshåndtering i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr, som kommer i kontakt med fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fryserum og kølerum, køkkenet, loftet over stegepander, gulve. Følgende udstyr: bageudstyr, røremaskiner og køkkenudstyr som hænger på væggen. overfor stegepander.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og for glutenfri og allergenfri produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

20-02-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Halkær Ådal Økologisk**

Adresse **Blindebomsgade 5**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **34619859**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for uge 1-8: Gennemgået egenkontrol skema for ugentlig skriftlig dokumentation for modtagelse af kølevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk