

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUBSTANS ApS**

Adresse Mariane Thomsens Gade 2A, 11

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 29143218

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

20-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-06-2020



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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. Kontrolleret temperaturer i diverse køleskabe og kølediske, temperaturer målt mellem 1-3 grader. i Køler med opbevaring af fersk fisk målt 1 grad, ok. Det er termometre, indstik og infarød, til måling af temperaturer.

Vejledt om fødevarestyrelsens online IT værktøj til beregning af sikre fødevarer, herunder køleopbevaring og holdbarhedstider.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaringstemperaturer og kalibrering af termometre, set. Set egenkontrolprocedurer for førnævnte områder og regelmæssig dokumentation efter kontrol af virksomhedens køleenheder. Frekvens for dokumentation er 1 gang ugentligt.

Der er herudover daglig visuel kontrol af opbevaringstemperaturer ved opstart og i løbet af arbejdsdagen. Kalibrering af udstyr/termometre udføres 2x årligt.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk