

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sanwe ApS**

Adresse **Vesterbro 74, st**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **43206273**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 **15-08-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en sygdoms anmeldelse.

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

Virksomheden oplyste procedure for modtagelse og håndtering af produkterne inden klargøring / tilvirkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af Stegt Gyaza m, svinekød, Bao og dumplings, herunder klargøring / tilvirkning af produkterne.

Virksomheden har oplyst følgende:

Wantane Salad: Købes frossen, tages op aften før og sættet i køleskab til optøning natten over og resten kasseres når dagen er slut.

Gyaza m. svinekød: Gyaza modtages færdig på frost fra leverandør, klar til brug, steges af. Produktet købes frossen.

Steges på panden til 80 grader. Ramen Wantan: Denne står i én halv time, omfordes i suppeboxe (små bokse) her er temperaturen ca. 80°C og efter 2½ time i køleskab er temperaturen nede på 6-8°C. Ved Genopvarmning, når suppen koger er den 100°C Færdigdej til dumplings: Ved varme tilberedning koges de i 6 min, og opnår en temperatur på

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 **Sanwe ApS**

Adresse Vesterbro 74, st

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 43206273

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

78-85°C. Måles med indstikstermometer. Bao: Flæskesteg koges i 2 timer i suppe, kødet står på bordet / komfuret ind til at det er ca 80 grader derefter på køl til nedkøling i mindre beholder til at det er mellen 9 – 6 grader, så skræres dette ud i stykker og indfrysses.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for anvendelse af grønt til suppe, der oplyses at grønt bliver skylle / pillet og udskåret i mindre stykker til suppen.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Tag redskaber gaffel og ske ligger nede i beholderen sammen med produktet.

I følgende beholder hvor der er opbevaret Watan Salad i køleskab og sovs (ingrediens til suppe) i køledisk.

Virksomheden havde følgende bemærkninger det vil blive rettet op på.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Temperatur i køledisk til 5,5 °C.

Følgende er kontrolleret,: Nakkefilet 5 beholder med ca. 2 kg pr. beholder og suppe 8 beholder med ca. 5 liter pr. beholder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmningskontrol og nedkølingskontrol, for perioden fra Januar 2024 og frem til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram nedkøling og opvarmnings procedure.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhede oplyser, at der ikke har været sygdom af medarbejdernes / tæt familie.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk