

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Good World Ice ApS**

Adresse **Søndre Kajgade 2**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **44089041**

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

04-04-2024



Tidligere kontrol

Dato **04-07-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået arbejdsgange for håndtering af diverse ingredienser til fremstilling af lette retter i virksomheden. Herunder indpakning af færdigstegte kyllingeprodukter i dej før friturestegning. Samt hygiejnisk indretning omkring is.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdsområder og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for varmebehandling og nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for År til dato: Følgende er konstateret: Der var registreringer i henhold til

egenkontrolprogram for varemottagelse og køleopbevaring. Der var ikke registreringer for varmebehandling og nedkøling.

Ved gennemgang af retter foregik der nedkøling af kogt spaghetti, i koldt vand før placering i mindre bøtte i køleskab, de fleste produkter, herunder and og kylling var varmebehandlede og krævede ikke varmebehandling for servering, der var tempurarejer, der frituresteges før servering som kræver varmebehandling, her steges i friture til korrekt farve, som giver mindre risiko for mangelfuld

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 **Good World Ice ApS**

Adresse **Søndre Kajgade 2**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **44089041**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling..

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at for udpegede kritiske kontrolpunkter i egenkontrolprogrammet skal procedurer følges og resultater registreres i henhold til egenkonlprogrammet.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på stegt and, set faktura, OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk