

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dansk Stålkonstruktioner V/**

Cheval Blanc

Adresse **Samsøvej 2**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **26107911** Aut.nr. **6496**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, 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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for kontrol ved modtagelse af kølevarer, frostvarer og tørvarer, samt metode ved kontrolmåling af temperatur for køle- og frostvarer. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, herunder at fødevarerne er beskyttet mod kontaminering. Fødevarerne er opbevaret fri fra væg og gulv. Opbevaringstemperaturen er målt i kød kølerum. Virksomheden har gennemgået procedurer for tid og temperatur ved nedkøling af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af buffet i kantinen. Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver blandet salat for E. Coli og Salmonella har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum og kantine område. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: frostrum, kølerum og kantine område. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse for perioden januar 2024 til d.d. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter

02-05-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk