

# Kontrolrapport



Virksomhed **SALLINGSUND FÆRGEKRO**

Adresse Sallingsundvej 104

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 14910638

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |  |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**04-10-2016**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 13-10-2015 |  |
| Dato 19-05-2015 |  |
| Dato 02-10-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos

forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder,ok. Kontrolleret overdækning af fødevarer i kølerum og adskillelse af fødevarer for at undgå krydsforurening,ok.

Udleveret folder om sygdom og personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområder, kølerum, opvask og tørlager,ok.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **SALLINGSUND FÆRGEKRO**

Adresse Sallingsundvej 104

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 14910638

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Konstateret virksomheden benytter esmiley hvor analysen er lavet,ok. Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol fra 1/1 2016. Konstateret der mangler enkelte målinger i juli og august 2016. Dette anses for en bagatelagtig afvigelse ved dette tilsyn,ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Vejledt konkret om placeringen af kontrolrapporten inden indgang til virksomheden,ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.