

Kontrolrapport

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse **Stamholmen 140B**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **13892237** Aut.nr. **2095**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er fulgt op på indskærpelsen fra sidste kontrolbesøg: Forholdet er bragt i orden: Ingen anmærkninger.

Hygiejne under oplagring: Kontrolleret opbevaring af okse højreb i modningskølerum hvor der ikke var synlig vækst af skimmel i højreb: Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Opbevaring af ca. 10 stykker oksehøjreb med synlig vækst af skimmel i råvarekølerum.

Virksomheden har ordnet forholdet under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser at de har forbedret deres luftfugtigheds system og rumtemperatur er målt med luft termometre til 3 grader.

Hygiejne: Rengøring: Peridodisk rengøring: Kontrolleret rengøring af loftet, væg, reoler og gulvet i råvarekølerum, opskæring, modningskølerum og ekspedition: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for overvågning af rumtemperatur i kølerummene samt dokumentation for verifikation af rumtemperatur fra den 1 april 2019 til d.d.

Virksomheden oplyser at deres temperaturregistrering for kølerummene er de i gang med at revidere måden på hvordan de vil registrere fremadrettet.

30-04-2019

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift