

Kontrolrapport



Virksomhed **Varnada**

Adresse Ny Kronborgvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 37911305

| 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. | 1 |
| 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

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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

15-10-2020



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 17-10-2019 | |
| Dato 09-07-2019 | |
| Dato 28-06-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperatur i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Kontrolleret fælles toiletter og fælles opvaskefaciliteter.

Drøftede procedure i tilfælde af at der konstateres insekt i mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Røremaskine fremstår ikke rent samt komfur, virksomheden oplyser at røremaskine ikke er brugt dags dato samt at sølv papir ikke er fjernet dags dato. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for rengøring af udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar og gulv i

produktionsområde herunder inventar og kølefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområde fremstår vedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for de sidste 3



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Varnada**

Adresse Ny Kronborgvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 37911305

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

måneder.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer. Følgende er konstateret:

Virksomheden anvender tilsætningsstof rød og gul farve E120 som anvendes til sauce, virksomheden oplyser at det bruges meget lidt og kasserede farverne med det samme og oplyser at de ikke vil anvende tilsætningsstoffer mere. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.