

Kontrolrapport



Virksomhed **Herthadalen**

Herthadalen ApS

Adresse Slangealleen 1

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 35047646

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

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

27-10-2020



Tidligere kontrol

Dato 13-12-2019	
Dato 25-07-2018	
Dato 20-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder herunder ny afd. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for langtidsstegning herunder tid, temperatur og bruning af kød efter endt varmebehandling.

Gennemgået modtagelse af varer inden personale møder ind.

Hygiejne: Rengøring: Kontrollet renholdelse af virksomhedens lokaler med overflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager til øl og vand.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og indfrysning af fisk fra januar 2020 til d.d. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise risikoanalyse eller procedure for langtidsstegning ved lave temperaturer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for, at risikoanalysen skal være dækkende for alle virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

