

Kontrolrapport

Virksomhed **Food Story IVS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40252010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	2
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
18-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2020	
Dato 27-05-2020	
Dato 06-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning. Kontrolleret at der er sæbe og engangsftørring ved håndvask. Spurgt ind til hvilke fødevarer nedkøler de og hvordan nedkøler (mængder af gangen) og hvordan overvåger de nedkølingen. Oplyst virksomheden omkring Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Kontrolleret om virksomheden har nogle fødevarer de har nedkølet dagen før - Målt temperaturen i suppe , at de var under 5 °C. Spurgt ind til om virksomheden i gang med nedkøling eller har nedkølet lige før tilsynet? Kontrolleret, hvilke fødevarer virksomheden opbevarer, som de selv har nedkølet. Fik virksomheden til at demonstrere, hvordan de måler temperaturen og kontrolleret at bruger de et kalibreret termometer og hvordan de kalibrer deres termometer og hvordan kalibrer de deres termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Set rengøring af virksomhedens produktions lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - om virksomheden har de en risikoanalyse på procestrin nedkøling. virksomheden har skriftlige

Kontrolrapport

Virksomhed **Food Story IVS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40252010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer/HACCP plan. Her skal de have beskrevet, procedurer for nedkøling, hvordan de overvåger, hvor tit de skal dokumentere, og hvilke korrigerende handlinger de har ved fejl. Dokumentation af nedkølingen – kontrolleret om de virksomheden følger den frekvens de har beskrevet.

kontrolleret om virksomheden foretaget korrigerende handlinger - Set for følgende periode 2021

Kontrolleret om det er relevante fødevarer de dokumenterer nedkøling på og kommer de rundt om alle deres relevante produkter inden for en given periode.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Det indskræpes, at forbrugeren skal have adgang til de samme oplysninger ved køb over internettet som ved køb i en butik. Derfor skal de samme oplysninger, som er et krav på en færdigpakket fødevarer, være oplyst på nettet i forbindelse med købet, dog med undtagelse af holdbarhedsangivelsen.

Følgende er konstateret: På virksomhedens hjemmeside kan der bestilles frokost menu (6 forskellige retter) købes uden at virksomheden har givet forbrugeren muligheden for at få alle de obligatoriske mærknings oplysninger inden købet afsluttes. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden får det straks rettet.. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - virksomhedens procedure for akrylamid og PAH.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

18-03-2021

Dato