

Virksomhed **Ismejeriet Thy ApS**

Adresse **Hundborgvej 139**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **36463848** Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| 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              |   |

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i følgende lokaler, lokale for varemodtagelse, råvarelager herunder opbevaring af råvarer, der køleopbevares, produktionslokale og frostlager for færdigvarer.

Kontrolleret registrering for modtagelse af råvarer herunder gennemgået, hvad en hjemkviktering omfatter bl.a. kontrol af at leverandøren er godkendt, temperatur samt mængder og art passer med følgesedel. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opstart af isvaffel-linje samt produktion af isvaffer, herunder at personalet håndter vafferne hygiejniske og bærer ren arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Målt temperatur på frostlager til -29,6 °C. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedure indkøb af råvarer fra 3. lande.

Virksomheden er en del af en koncern, der fortager leverandør evalueringen og kontrolbesøg ved 3. landsleverandører. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: personaleomklædning, lokale for varemodtagelse, råvarelager, produktionslokale, og frostlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Varemodtagelse, råvarelager, produktionslokale og frostlager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at døre og porte til det fri lukker tæt så risikoen for indtrængning af skadedyr minimeres. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret seneste rapport for skadedyrsbekæmpelsesfirma udført den 27. okt. 2022. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure herunder oversigt for frekvens af kalibrering af termometre, pt-100 følere, vægte, lodder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret senest registrering for kalibrering af pt-100 følere på frostlager og reference termometer der anvendes i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

07-11-2022

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

