Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Anlægspavillonen**

Adresse Lystanlægget 1
Postnr./By 7500 Holstebro
CVR-nr. 20759445

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
16-09-2022	😐
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2021	☺
Dato 25-08-2021	☺
Dato 28-07-2021 Hygiejne: Håndtering af fødevarer	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder i engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og fryserum, adskillelse og tildækning af råvarer og forarbejdede fødevarer. Ingen anmærkning.

Vejledt konkret om at fødevarer hæves fra gulvet i køle- og fryserum.

Kontrolleret virksomhedens nedkølingsprocedurer.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens personalefaciliteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens opbevarer arbejdsbeklædning i forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om alternative muligheder for opbevaring af arbejdsbeklædning samt mulige løsninger på etableringen af et forrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, håndvask, lister ved håndvask, affaldscontainer, kølerum og fryserum. Ingen anmærkninger.

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Anlægspavillonen**

Adresse Lystanlægget 1

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 20759445

Tilsynsførendes bemærkninger

Vejledt konkret om at få sat en prop i bunden af den ene container, således skadedyr ikke kan tilgå affaldet.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet nedkøling, hvilket er udpeget som et kritisk kontrolpunkt.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden maj 2022 til dags dato.
Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.
Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
Følgende er konstateret: Virksomheden anvender laser/infrarød termometer til måling af temperatur ved varmbehandling og nedkøling, og måler derved ikke centrumtemperaturen i fødevaren. Virksomheden har et funktionsdygtigt indstikstermometer.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får ændret vores procedurer så vi måler centrum i fødevaren.
Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

16-09-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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