

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pølsevogn Støberiet**

Adresse **Søndergade 1**

Postnr./By **4800 Nykøbing F**

CVR-nr. **35267913**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-06-2022	
Dato	09-06-2020	
Dato	10-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer (pølser) fra 65 til 10 grader på max 4 timer, herunder nedkøling i passende kølefaciliteter, fordeling af mængder i mindre portioner samt løbende temperaturkontrol fra start til slut. Generelt vejledt om regler for nedkøling. Konkret vejledt om mulighed for at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi til beregning af nedkølings interval (www.fvst.dk).

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varmebehandling og varmeholdelse af pølser, men ikke nedkøling. Virksomheden kan dog mundtligt redegøre for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer og kan fremvise ugentlig dokumentation for kontrol af aktiviteten. Virksomheden forklarer, at nedkøling ikke finder sted hver uge, men når aktiviteten finder sted kontrolleres den altid. Endvidere foretages der ikke nedkøling i virksomheden under kontrolbesøget. Virksomheden vil sørge for, at nedkøling tilføjes til virksomhedens risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pølsevogn Støberiet**

Adresse **Søndergade 1**

Postnr./By **4800 Nykøbing F**

CVR-nr. **35267913**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at anvende skabelon til risikoanalyse på www.fvst.dk til opdatering/revidering af nuværende risikoanalyse.

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

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk