

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hanegal A/S**

Adresse **Finlandsvej 12**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **27146880** Aut.nr. **869**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse - set virksomhedens redegørelse og svar til denne forbruger.

*Følgende er kontrolleret - kontrolleret håndtering og opbevaring af råvarer under fremstilling af færdigretter - Fik forklaret af virksomhedens medarbejdere hvad de gør ved fremstillingen.

* Spurgt ind til kontrol med virksomhedens råvarer som bruges til fremstilling af færdigretter - Set hvordan disse råvarer modtages og kontrolleres.

* Kontrolleret spor af skadegørere i de samme lokaler - set virksomhedens procedure og dokumentation for udført kontrol.

*Gennemgået virksomheden reklamationer - ingen andre henvendelser på dette parti.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr under produktion i de lokaler som bruges til fremstilling af færdigretter, kølerum og pakning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler og udstyr: de lokaler som bruges til fremstilling af færdigretter, kølerum, pakkelokale.

*Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: de lokaler som bruges til fremstilling af færdigretter, kølerum, pakkelokale - om der er revner eller sprækker i virksomhedens udstyr, så dette ikke kan rengøres eller steder som besværlig gøre rengøringen.

Virksomheden oplyser at de forsat har fokus på det overliggende udstyr.

20-12-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk