

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aarstidernes Varme Værksted**

ApS

Adresse Kertemindevej 11

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 37402664 Aut.nr. 6018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af tilberedt kød Hakket grisekød med grønsager og stegning af frikadeller. Gennemgået mundtlige procedure i forbindelse med sous vide af kød. Vejledt generelt vedrørende hygiejne under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Produktionslokaler under produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der ses i kølerum med kød og i kølerum med indfryser ved køleblæser kondens dannelse på loft i et mindre område. Der opbevares ikke fødevarer under dette område med kondens.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således, at der ydes beskyttelse mod dannelse af kondensvand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokale til tørvarer.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer i form af alternativ varmebehandling (sous vide). Virksomheden har udpeget varmebehandling som et CCP i procestrinnet Sous vide/langtidsvarmebehandling, og er ved at udarbejde skriftlige egenkontrolprocedure for dette procestrin.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har meldt væsentlige ændringer, da de oplyser, at den ugentlige markedsføring af fødevarer med indhold af kød kan overstige fem tons. Virksomheden får

02-01-2024

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Aarstidernes Varme Værksted

ApS

Adresse Kertemindevej 11

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 37402664

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremsendt ny autorisationsskrivelse fra Fødevarestyrelsen, og kan påbegynde dette fra d.d. Virksomheden oplyser, at de overvejer opstart af aktiviteten opskæring. Vejledt konkret om lovgivning vedrørende opskæringsvirksomheder med henvisning til Forordning nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set overenstemmelseserklæringer og sporbarhed for folie Supraform XFF og XBA, der skal bruges til sous vide af kød.

Fødevarestyrelsen

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

02-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk