

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shell**

Adresse Holstebrovej 141

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30460693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
<b>19-03-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-06-2023	
Dato 08-02-2023	
Dato 22-09-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 04.04.2024.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleenheder, målt temperaturer.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: I frostrum står på hylde åbne emner som grillkyllinger og pølsehorn, der ses tydelig drys af is fra loftrum direkte ned på fødevareemnerne i kasserne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sikrer fødevarerne, og der er bestilt nye gummilister og isen fjernes.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt 5.000 kr.

Følgende er konstateret: Mangelfuld rengøring af produktionslokaler. Gulvet ses med sorte belægninger, særligt langs kanter og hjørner, der er produktrester og fedtede belægninger under inventar og sorte belægninger op ad stålben. De sorte belægninger på gulvet smitter af ved tørring med fugtigt papir. Væg bag stålbord ses med opsprøjt af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Shell**

Adresse Holstebrovej 141

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30460693

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktrester, i køleskuffe med smør og ost ses gummilister med produktrester, mellem friture og skabskøl ses plastpalle, stikkontakter og skraldespand med gullige og sorte belægninger, bag friture ses fedtede belægninger op ad væggen og fedtede belægninger og produktrester på gulvet.

Virksomheden har tidligere fået sanktion for mangelfuld rengøring.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil straks gøre rent og rengøring er allerede gået igang. Vi lukker køkkenet ned indtil der er gjort rent.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og inventar.

Følgende er konstateret: Bund i skabskøler på lager fremstår med kraftig rustdannelse, frostrum fremstår med kraftig isdannelse på loft og vægge. Virksomheden oplyser der er bestilt nye gummilister til frostrum da isen dannes på grund af utætheder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2014 tildags dato. Konkret vejledt om at følge virksomhedens egenkontrolprocedurer, herunder at dokumentere køletemperaturer istedet for frosttemperaturer ved varemodtagelse, da varemodtagelse af kølekrævende fødevarer er udpeget som kritisk kontrolunkt.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret følgende produkter: Nøddetrekant, studenterbrød og frikadeller for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift