



Virksomhed **AaD Drift ApS**

central køkken

Adresse Lundvej 8

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 44210789 Aut.nr. 2083

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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:

Opbevaringsforhold og temperaturer i køle- og frostrum,

hygiejnisk adskillelse, og datering af

færdigproducerede/varmebehandlede fødevarer samt,

procedurer for håndtering af potentielt jordforurenede

grønsager. Køkkenchefen har redegjort for procedurer for

varemodtagelse, herunder tidsforskuet behandling af

grønsager og rå kød. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

produktionskøkken, opvask, kødopskæring, køle- og frostrum,

tørvarelagre og personalefaciliteter. Køkkenchef har redegjort

for procedurer for anvendelse og kalibrering af

indstikstermometer, der anvendes ved temperaturmålinger til

egenkontrol-dokumentation. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret

egenkontrollens gennemførelse og dokumentation af CCP'er

(opvarmning og nedkøling) for perioden siden sidste

kontrolbesøg til d.d. OK. Kontrolleret egenkontrolprocedurer

for mærkning med allergener på produkter der markedsføres

engros og produkter der markedsføres til den endelige

forbruger samt, procedurer for fremstilling af gravad laks. Ingen

anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret engrosmærkning af

fødevarer i kølerum, herunder mærkning med allergene

ingredienser. Ingen anmærkninger. Der er konkret vejledt om

reglerne for mærkning med allergene ingredienser, for

fødevarer der markedsføres til andre virksomheder.

28-05-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AaD Drift ApS**

central køkken

Adresse Lundvej 8

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 44210789

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Emballage m.v.: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af engangsemballager, herunder mærkning og korrekt anvendelse. Virksomhedens køkkenchef har redegjort for anvendelse af emballagetyper til tørre, våde og varme fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

28-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift