

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Shell**

Adresse Holstebrovej 141

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30460693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
04-07-2024		
Tidligere kontrol		
Dato	16-04-2024	
Dato	19-03-2024	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	30-06-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af XL pølsehorn, herunder opbevaring på frost, optøning ved stuetemperatur, opbevaring på køl, evt. opvarmning i merychefovn samt salg. Pølsehornene modtages som frostvare og er spiseklare efter optøning. XL pølsehornene kan varmes kulinarisk hvis kunden ønsker det. Virksomheden følger produktanvisning/produktdatablad. Virksomheden vil følge op på at alle medarbejdere er instrueret i at optøningstiden overholdes således hele produktet er optøet i de tilfælde kunden ikke ønsker produktet varmebehandlet.

Gennemgået procedurer for varmebehandling af alm. pølsehorn med rå dej som varmebehandles direkte fra frost til en temperatur på minimum 75 grader C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i frostrum og køleenheder, kontrolleret temperatur ved sandwich og pølsehorn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, inventar, køle- og fryseenheder, herunder køleskuffer, opvaskemaskine, gulv samt frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Virksomhed **Shell**

---

---

Adresse Holstebrovej 141

---

Postnr./By 8800 Viborg

---

CVR-nr. 30460693

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring og håndtering af pølsehorn, pølser og ready to eat produkter.

---

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og varmholdelse for perioden siden sidste tilsyn til dags dato.

---

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: pølsehorn, håndværkere og skagenslapper. for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Fødevarestyrelsen

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

04-07-2024

---

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift