

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kammerslusen**

Adresse Bjerrumvej 30

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 40752137

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-03-2023	
Dato 26-09-2021	
Dato 17-06-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker på baggrund af kampagnen "Rengøring i forbindelse med produktionsopstart".

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølerum samt køle-frysemøbler, pålægsmaskine,

opvaskemaskiner, isterningmaskine, ovne samt stikprøvevis

kontrolleret overflader, borde, redskaber og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af

produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt

redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har

redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler,

opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent,

varmt vand og rene klude til rengøring. Virksomheden har

redegjort for, at rengøring og desinfektion sker i to separate

arbejdsgange. Virksomheden har herudover redegjort for, at

desinfektion af service sker i opvaskemaskine med en

sluttemperatur på minimum 80 grader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktions køkken herunder klinker, gulve,

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kammerslusen**

Adresse Bjerrumvej 30

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 40752137

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

borde, køle-frysemøbler samt stikprøvevis kontrolleret redskaber og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer. Vejledt virksomheden konkret om opmærksomhed på vedligehold af kølerum. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

10-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift