

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omy best Food ApS**

Adresse **Bakkenborgvej 2A**

Postnr./By **4230 Skælskør**

CVR-nr. **43962175**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
15-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2023	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder og arbejdsbeklædning i køkken.

Konkret vejledt om løsningsforslag til tildækning af fødevarer på frost evt. med låg eller film på beholdere.

Konkret vejledt om løsningsforslag til paller og kasser i produktionen evt. ved udskiftning til plast eller andet vaskbart materiale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleinventar, produktionsområde i køkken og lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra august-2024 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling, nedkøling, ph-målinger og indfrysning af fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Delelementer af virksomhedens risikoanalyse er gennemgået på varemottagelse, varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omy best Food ApS**

Adresse Bakkenborgvej 2A

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 43962175

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at kunder skal oplyse om fødeareallergier. Vejledt om tilretning af teksten " Oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel" eller lign.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødearekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. (film, klare- og sorte plastbakker, papskåle)

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift