

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Fjordparken**

Køkken
Adresse Holmelunden 10
Postnr./By 6950 Ringkøbing
CVR-nr. 29189609

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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 indskærpelser 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 | |
| 02-04-2025 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-05-2021 | |
| Dato 13-11-2019 | |
| Dato 18-09-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Flow i køkken som minimerer risikoen for krydskontamination mellem råvarer og spiseklare fødevarer, herunder ved varemottagelse og opbevaring samt under produktion.

Hygiejniske håndvaskearbejds gange og håndvaskeforhold samt brug af handsker.

Virksomhedens gode arbejds gange for rengøring og desinfektion. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af overflader i produktionsområder samt fremvist rengørings- og desinfektionsmiddel og redegjort for hvordan disse anvendes i korrekt forhold og virketid.

Vejledt generelt om krav til desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, køle- og fryseskabe, blæstkøler, melvogne og affaldsstativer.

Vejledt generelt om rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevestyrelsen

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

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fjordparken**

Køkken

Adresse Holmelunden 10

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2025 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for krydsforurening/adskillelse, personlig hygiejne samt korrekt brug af rengørings- og desinfektionsmidler.

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

02-04-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift