

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **INFO-TERIA GUDENÅ ØST ApS.**

Adresse Motorvej E 45 401

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 34727996

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
12-06-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 25-02-2025	
Dato 22-07-2024	
Dato 04-10-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- * Gennemgået procedurer for tilvirkning af grillkylling og pomfritter. Kylling tages fra frost og optøes i mikroovn og varmebehandles til en kerne temperatur på min. 75 grader.
- * Gennemgået procedurer for brug af friture. Der fritteres altid ved 175 grader. Olie i kyllingefriture skiftes 1 gang ugentligt og olie i pomfritfriture skiftes 2 gange ugentlig. Herudover skiftes olie hvis der konstateres for meget smuld i den.
- * Gennemgået procedurer vedr. genstegning af returnerede fødevarer. Der foreligger en procedurer om, at fødevare som returneres ikke genbruges.
- * Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på lager samt under tilvirkning.
- * Adskillelse af fødevaregrupper samt af rå og færdigttilberedt for mindsning af kontaminering.
- * Håndvaskefaciliteter.
- * Målt varmeholdelsetemperatur i flæskesteg til over 65 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskine indvendigt og emhætte over grillafdeling.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 24 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **INFO-TERIA GUDENÅ ØST ApS.**

Adresse Motorvej E 45 401

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 34727996

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse fra januar 2025 til d.d.

* Risikoanalyse vedr. akrylamid.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for overholdelse af EU-grænseværdier for akrylamid. Ingen bemærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

12-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift