

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ruth & Co ApS**

Adresse Toldbodgade 8A

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 42216097

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 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	
<b>18-06-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-03-2024	
Dato 30-03-2022	
Dato 23-07-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedure for nedkøling af færdigtilberedte fødevarer, samt holdbarhed efterfølgende på køl og frost. Målt temperatur på enkelte varer i kølemøbel. Der er faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionsområdet. Overværet tilberedning samt håndtering af fødevarer i produktionsområdet. Procedure for gennemgang af råvarer ved modtagelse er gennemgået.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde herunder inventar og udstyr, køle/frysemøbler, køle/fryserum, lagerlokale, opvaskeområde samt overflader rundt i virksomheden. Der er konkret vejledt om renholdelse af gitter ved fordamper i kølerummet

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er konkret vejledt om vedligehold af hylder i kølerummet, hvor der er begyndende rustdannelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning, genopvarmning, langtidsstegning og nedkøling i perioden fra marts til juni måned 2025

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ruth & Co ApS**

Adresse Toldbodgade 8A

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 42216097

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

18-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift