

Virksomhed **Nagel Liller A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Frostvej 14

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 38338862 Aut.nr. 456

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

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.

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

Hygiejne under oplagring i Køle og fryserum, samt forrum.

Kontrolleret temperatur registreringer for køl og frost lagring.

Kontrolleret faciliteter for personale omklædning og håndvask.

Kontrolleret for kondens og isdannelse i virksomhedens fryse og kølerum. Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange og procedure for fjernelse af is dannelser under kalorifer i fryserum og isdannelse i hjørner. Virksomheden redegør for sikring imod dette med flere gode arbejdsgange og mundtlige procedurer.

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

Forrum, kølerum og frost lager.

Kontrolleret stikprøvevis renlighed af palleløfter.

Kontrolleret virksomhedens procedure for rengøring i Kølelager. Virksomheden redegør for løbende rengøring af gulvet, hvor den opbevares pallegods, og mundtligt godt gør for ekstra rengøring ved anbrud af produkter.

Kontrolleret procedure for fjernelse af Truck støv i forrum og ansamlinger af is i fryselager. Virksomheden har procedure for hygiejniske gennemgange af lokaler, hvor der blandt andet kontrolleres for dannelse af Truck støv og ansamlinger af sne/is dannelser, der skal fjernes.

07-10-2025

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

