

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **munkdiner catering**

Adresse Gl. Aalborgvej 11

Postnr./By 8830 Tjele

CVR-nr. 34642176

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

06-11-2025



## Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er adgang til håndvask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, kontrolleret temperatur i kølerum.

Virksomheden har nedkølede fødevarer på køl og frost, og redegør for procedure ved nedkøling.

Virksomheden vejledes om online værktøjet SiTTi <https://sikrefoedevarer.foedevarestyrelsen.dk/>.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lager, kølerum, fryser, salgssområde og Tilvirkningslokale, herunder produktbærende overflader, vægge gulve og lofter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Virksomhed **munkdiner catering**

Adresse Gl. Aalborgvej 11

Postnr./By 8830 Tjele

CVR-nr. 34642176

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden redegør for gode arbejdsgange ved rengøring af gulv, samt procedure ved rengøring af pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningslokale, lager, kølerum, herunder at gulve, lofter, vægge og produktbærende overflader fremstår intakte. Ingen anmærkninger.

Virksomheden redegør for vedligehold af skærebræt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, virksomheden er vejledt om beskrivelse af transport af varm mad i risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomheden har et link til seneste kontrolrapport, virksomheden vejledes om opsættelse af link til de seneste fire kontrolrapporter via <https://www.findsmiley.dk/1495001>.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. under tilsynet registrer virksomheden sig til levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen) via fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomheden vejledes om oprettelse af P-nr.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift