

Kontrolrapport

Virksomhed **Øland Catering ApS**

Adresse **Danmarksvej 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **30926560** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed og tilbagemægning, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

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

- hygiejne under produktion, herunder procedure for fremstilling af aromatiseret vin og procedure for tidsadskillelse i forhold til aktiviteter i catering virksomhed.

- hygiejne under indpakning og emballering herunder tapning af aromatiseret vin.

- hygiejne under oplagring af fødevare, samt glasflasker og propper til vin.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for anvendelse af "plantelisten" i forbindelse med sankning af urter.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger:

- daglig rengøring, herunder gryder til produktion af aromatiseret vin.

- rengøring af lokaler, herunder lofter, vægge, gulvet samt stålbord og emfang i produktionslokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger:

- indretning og flow i produktionslokalet

- skadedyrssikring af produktionslokalet, herunder afløbsriste.

- vedligeholdelse af produktionslokalet herunder gulve, vægge og lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

22-03-2021

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Øland Catering ApS

Adresse Danmarksvej 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 30926560

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsningsmulighed for udvidelse af risikoanalyse fx ved at anvende fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse for små engros virksomheder, som kan findes på fødevarestyrelsens hjemmeside.

vejledt konkret om løsningsmuligheder for risikovurdering af kemiske forureninger, herunder tjekliste til kemiske forureninger, som kan findes på fødevarestyrelsens hjemmeside. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for risikovurdering i forbindelse med sankning af urter.

Mærkning og information: Vejledt generelt om regler for mærkning af aromatiseret vin, herunder at vejledning kan findes i "Vejledning om mærkning af vin og spiritus" som kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens aktiviteter, risikoplysninger, branche, CVR nummer, samt kontaktoplysninger stemmer overens med det der er registreret ved Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt generelt om regler for økologi, herunder at vejledning kan findes i "Vejledning om økologiske fødevarer mv." som kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Varestandarder: Vejledt generelt om regler for aromatiseret vin, herunder varebetegnelsen vermouth.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-03-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift