

Kontrolrapport



Virksomhed **DRAGSBÆKCENTRET**

Adresse **Simons Bakke 37**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29189560**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	20-02-2020	
Dato	09-05-2019	
Dato	08-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder nedkøling i små beholdere og korrekt brug af indstikstermometer. Virksomheden redegjorde for procedurer om hvordan de måler temperaturen med indstikstermometer (blæsekøler). Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for nedkøling i perioden januar 2021 til dags dato. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke helt sin dokumentations frekvens for nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at man følger sin dokumentations frekvens for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten nedkøling.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % Bronzemærket fra Oktober 2020 til Maj 2021 er overholdt.

Ingen bemærkninger.

Ydet vejledning om brug online værktøjet SiTTi - som står for "Sikker Temperatur Tid" - når du skal varmebehandle, nedkøle eller varmholde fødevarer samt vejledt om nedkøling af fødevarer-emne siden på FVST.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed