

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den brændende kærlighed**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **8464 Galten**

CVR-nr. **38309226**

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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-06-2021	
Dato 24-03-2021	
Mærkning og information	
Dato 30-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer under tilvirkning samt opbevaring af fødevarer på køl og frost, temperaturer ok. Gennemgået procedurer for nedkøling af flæsk, på bakker til 10 grader på under 3 timer. Gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af akrylamid ved fremstilling af pommesfrites, friture står til 180 grader, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, emfang, kogesektion og overflader på køleskabe, borde og produktionsområde. Gennemgået arbejdsgange for rensning af fadølsanlæg, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og opbevaringstemperaturer fra juni 2021 til d.d. Der er vejledt generelt om egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk