

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Distrikt Ulvsund**

Adresse Kornvej 40

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 29189676 Aut.nr. 6167

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

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion herunder krydssmitte af rå kød med smørrebrød. Virksomheden tidsforskyder varmebehandling af hakkebøffer og produktion af smørrebrød. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedure for varemottagelse herunder råvares beskaffenhed. Virksomheden kontrollerer pålæg visuelt ved modtagelse samt kontrollerer lugt inden produktion. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for slicening af pålæg herunder risiko for kontaminering. Virksomheden har procedure for god håndhygiejne samt rengøring mellem produktskift. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for varmebehandling af hakkebøffer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for allergen kontaminering herunder adskillelse af ingredienser og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Produktionskøkken herunder hylder, kiggyder, kipesteger, slicemaskine, tilvirkeborde, 2 ovne, emfang og loft. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse herunder mikrobiologiske risici og varmebehandling herunder mikrobiologiske risici. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden maj 2022 til dags dato..

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Kontrolleret virksomhedens autorisation. Konstateret: autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret uden anmærkninger: Identifikationsmærkning.

28-07-2022

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk