

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hos Truberg**

Adresse Solstien 1

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 17695789 Aut.nr. 6851

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og beskyttelse af råvarer og færdigvarer i kølerum.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Virksomheden producerer dag til dag med holdbarhed max 5 dage.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter udagning af svaberprøver til undersøgelse for Listeria idet virksomhedens kunder er sårbare forbrugere.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for svaberprøver.

Vejledt om at der bør anvendes større svabere (svampe) til store overflader. Vatpinde anvendest til steder, hvor det er vanskeligt at komme til.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af svaberprøver undersøgt for Listeria. Der er 5 udtaget prøver september 2022 relevante steder. Listeria er ikke påvist.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenlokaler, kølerum, inventar, udsugningsanlæg. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse herunder skadedyrssikring af produktionslokaler, kølerum samt inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for bl.a. Listeria. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation juni-september 2022 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning

03-10-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hos Truberg**

Adresse Solstien 1

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 17695789

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er betinget autoriseret. Virksomheden kan endelig autoriseret. Autorisationsskrivelse fremsendes.

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk