

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flintinge Gamle Savværk**

Adresse Flintingevej 19

Postnr./By 4891 Toreby L

CVR-nr. 35998713

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 20-09-2021



Dato 18-10-2019



Dato 13-07-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionskøkken, øvrige vask til produktion, køle og fryse

faciliteter til kølekrævende fødevarer samt kontrolleret

procedurer for produktion af mad til selskaber med servering i

egne lokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med gulve,

vægge, bordoverflader, emfang samt kølerum. Generelt vejledt

om regler for renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt

termometer til produktion, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra

august 2022 til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens

risikoanalyse er dækkende for varmebehandling til minimum

75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk