

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hedensted Kommune**

Kantine i Juelsminde

Adresse Tofteskovvej 4

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 29189587 Aut.nr. 6814

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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: Mikrobiologiske kriterier,
analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af snitsalat har udtaget det
korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det
korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et
akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en
akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra
forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet
udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for
undersøgelse af snitgrønt og miljøprøver i november 2022.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive
svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og
har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved
utilfredsstillende analyseresultater.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret
uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er
omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i
fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter
fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i
fødevarekategori 1.3.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende
prøvefrekvens snitsalat og miljøprøver.

22-11-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk