

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **De Japanske Haver**

Adresse **Vøjstrupvej 43**

Postnr./By **5672 Broby**

CVR-nr. **18475847**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2022	
Dato	22-07-2021	
Dato	09-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede kyllingetern og oksekødstern fra 65 til 10 grader på max 3 timer, herunder nedkøling i passende kølefaciliteter, fordeling af mængder i mindre portioner samt løbende temperaturkontrol fra start til slut. Generelt vejledt om regler for nedkøling. Konkret vejledt om mulighed for at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SITTi til beregning af nedkølings interval (<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk>), samt gennemgået fakta arket for nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra virksomhedens sæsonopstart april 2023 til dags dato. 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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk