

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastroværket ApS**

Adresse **Lyøvej 8 A**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **41443499** Aut.nr.

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.	
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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Under rundering er virksomhedens flow og adskillelse mellem forskellige arbejdsprocesser kontrolleret. 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 fødevareressikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i spiseklare fødevarer og snittet frugt/grønt, at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for spiseklare fødevarer og miljøprøver.

Vejledt konkret om indplacering i fødevareressikkerhedskriterierne kategori 1.3 stabiliseret for spiseklare fødevarer samt 1.19 Salmonella og proceshygiejne-kriteriet kategori 2.5.1 E. coli for snittet frugt/grønt.

Virksomheden er vejledt om at sikre at vask til håndvask er let tilgængelig for personalet i området ved det kolde køkken, opvask og varm køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligehold af virksomhedens lokaler og udstyr. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om brug af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af CCP og GAG.

I virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram omfatter Listeria, E. coli og Salmonella samt mikrobiologiske kriterier, flow og en mikrobiologisk prøveudtagningsplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for personlig hygiejne, transport og syltning/fermentering .

18-04-2024

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastroværket ApS**

Adresse Lyøvej 8 A

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 41443499

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er kontrolleret og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer og ønsker at ændre registrering fra detailvirksomhed. Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7093.

Aktiviteterne kan startes dags dato. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt.

Risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Virksomhedens lokaler og faciliteter er gennemgået og vurderet egnede til virksomhedens påtænkte aktiviteter. Virksomheden autoriseres med hovedbranchen catering med levering til detail (detail med engros) DE 56.20.00.

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på rå kød, fisk og skal æg til levering til virksomhedsfrokostordninger, og har desuden servering for den endelige forbruger.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Produktionslokaler, herunder opvaskeafdeling, køle og frost rum, området med kold og varm tilberedning og hånddtering, køle container, varebiler til transport

Oplysninger til brug for fastsættelse af omfang af kontrol: Forarbejdning, sårbare forbrugere. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe særlig høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Konkret vejledt om regler for ID-mærkning af animalske fødevarer, dette evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk