

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Supreme Food ApS**

Adresse Rækmarken 6

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 35678654 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering.

Følgende er konstateret: Virksomheden lader skåle, som kommer i kontakt med fødevarer stå oprejst med rest-vand efter rengøring, så vandet ikke løber fra, hvilket udgør risiko for vækst af patogene bakterier.

Generelt vejledt om regler mod kontaminering. Konkret vejledt om løsningsmuligheden at anskaffe en opvaskemaskine.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vender skålene med bunden opad fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på fremsendte retssikkerhedsblanket.

Kontrolleret procedure for aftørring af maskindele, transportbånd og overflader for vand inden ansamling af vand i pakkelokale med pakkemaskine. Virksomheden har som procedure at blæse vand væk fra transportbånd med trykluft. Virksomheden har en affugter i lokalet med pakkemaskine.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: Pakkelokale herunder pakkemaskine, transportbånd, vægtskåle og blandetragt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: To plastkasser med huller i bunden som benyttes til at blande og adskille brændte mandler fra hinanden fremstår uvedligeholdet med med trevler af plast langs siderne på kassen og er ikke glatte og vaskbare.

Generelt vejledt om vedligeholdelse af udstyr, som kommer i

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2022

Dato

1 time 15 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 **Supreme Food ApS**

Adresse Rækmarken 6

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 35678654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontakt med fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil lave nogle kasser i rustfri stål.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pakkelokale herunder transportbånd og bandetragt samt produktionslokale herunder gryder, stativer og produktbærende overflader.

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk