

Kontrolrapport



Virksomhed **Kronospan træindustri A/S**

kantine

Adresse Fabrikvej 2

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 11766110

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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-11-2020



Tidligere kontrol

Dato 27-11-2019	
Dato 05-09-2019	
Dato 18-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for potionsanretning af varmeretter. Adgang til hygiejnisk vask, samt sæbe og papir.

Opdeling af fødevare under tilvirkning og opbevaring.

Procedure for madautomat til producerede fødevarer til aften og nat.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler, kølelager, ovn, køleskabe.

Følgende er konstateret: Der er tydelige indtørret produktionsrester rundt i kanten på opvaskemaskinen, både i bunden og på låget. Der er sorte belægninger i udblæsningen og på propellen inde i køleskabet der står i kølelageret. Der er en tyk belægning af støv på bagsiden af køleenheden i kølelageret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om bedre rengøring af hele opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om at overfalder i lokaler hvor der tilvirkes eller opbevares fødevarer skal være i en sådan stand at de kan renholdes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse

Følgende er konstateret: Risikoanalysen er ikke dækkende for virksomhedens aktiviteter. Der mangler blanket 1, 2, 3, 8, 11 og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

