

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Provianten**

Adresse Orø havn 1B

Postnr./By 4305 Orø

CVR-nr. 34086966

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper givet før 2022

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

27-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi og allergener.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt stikprøvevis kontrolleret temperaturer i køleskab. Overhørt virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Emfang, opvaskemaskinen, hylder til tørvare og hylder i køleskabe, samt koldjomfru.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningsområde, herunder produktbærende overflader, gulve, vægge, lofter, samt ovn . Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse,

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

