

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Fjorden, stuen**

Adresse **Strandparken 82**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **29190941**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| 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 indskærper givet før 2022 |

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

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 26-06-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 04-04-2024 | |
| Dato 26-02-2024 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 09-06-2023 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt stikprøvevist kontrolleret temperaturer i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningslokale- herunder produktbærende overflader, ovne, emfang og køle- og fryseenheder.

Lager- herunder køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemottagelse.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en skriftlig procedurer for varemottagelse.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

