

# Kontrolrapport



Virksomhed: **Netto 7822**

Adresse: **Kongelundsvej 49**

Postnr./By: **2300 København S**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato  
**18-08-2008**

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Resultat	Kategori	Betydning
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

varemodtagelse. Vejledt om ændret procedure for temperaturkontrol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af datomærkning.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevarerregion Øst

Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00  
2610 Rødovre F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

Tilsynets varighed

Alleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:

# Kontrolrapport



Virksomhed: **Minimarkedet v/ Muhaned Al-Tal**

Adresse: **Strandbygade 51**

Postnr./By: **6700 Esbjerg**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	2
Uddannelse (hygiejne)	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	4
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol dato

**15-07-2008**



## Tidligere kontrol

Dato:	
Dato:	
Dato:	

## Resultat Kategori Betyder

1	☺	Ingen anmærkninger
2	☹	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Bødeforlæg 10.000 kr. fremsendt. Følgende er

konstateret: Virksomheden opbevarer letfordærvelige fødevarer med et kølekrav på max 5 grader ved 11 grader.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Lokaler ved toilet og varelager er ikke rene og vedligeholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil blive færdiggjort inden ugen er omme. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevarerregionen.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskærpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udlaget

Fødevarerregion Syd

Kontrolafdeling Esbjerg

Høgevej 25  
6705 Esbjerg Ø

T 72 27 55 00  
F 72 27 56 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.esbjerg.syd@fvst.dk](mailto:kontr.esbjerg.syd@fvst.dk)

1 time 30 min

Tilsynets varighed

Afleveret til:

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:

# Kontrolrapport



Virksomhed: **Minimarkedet v/ Muhaned Al-Tai**

Adresse: **Strandbygade 51**

Postnr./By: **6700 Esbjerg**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokalet, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato		
<b>15-07-2008</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato		
Dato		
Dato		
Dato		
Dato		
Dato		
Dato		
Dato		
Dato		
Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget
*Virksomheden kan få uddybning i indskærpelse i regionen.		

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke dokumentere egenkontrol.

Mærkning og information: Bødeforlæg 10.000 kr.fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden sælger fødevarer uden dansk mærkning samt is med manglende ingrediensliste.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er registreret hos Fødevareregionen d 30 april 2008.

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Syd  
Kontrolafdeling Esbjerg

Høgevej 25  
6705 Esbjerg Ø

T 72 27 55 00  
F 72 27 56 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.esbjerg.syd@fvst.dk](mailto:kontr.esbjerg.syd@fvst.dk)

Tilsynets vægghed

Alleveret 11

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kwik Spar v/Mustafa Sarac**

Adresse **Store Kongensgade 116**

Postnr./By **1264 København K**

Denne kontrol dato

**10-01-2008**



Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	4

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

## Tilfældig kontrol

Date **04-12-2007**

Virksomhedens egenkontrol



Date **17-05-2006**



Date **11-05-2005**



## Resultat Kategori Betydning

1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse
3		Forbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få udvalgt et massedepulsereglement

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Godkendelser m.v.: Bøde på kr. 2.000 er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke ophængt seneste kontrolrapport af 4. december 2007. Den var i personalekontoret. Det indskræpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges på et for forbrugeren synligt sted i umiddelbar nærhed af indgangen til forretningsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram samt dokumentere egenkontrollens resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden mangler procedurebeskrivelser og dokumentation for bla. varemodtagelse, rengøring og vedligeholdelse. Dokumentation for opbevaringstemperaturer for januar kontrolleret uden anmærkninger. Procedurer for varemodtagelse og holdbarhedscheck gennemgået. Vejledt om regler for beskrivelse af virksomheden i et fuldt egenkontrolprogram. Skabelon fremsendt. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomhedens ejer bemærkede, at egenkontrolprogram vil

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Beslut af virksomheden  Kontrolkampagne  Godkendelse m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Øst

Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00  
2610 Rødovre F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.rodovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.rodovre.oest@fvst.dk)

1 time

Til dags dato

Arbejdsnr.

Tilføjet dato og underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kwik Spar v/Mustafa Sarac**

Adresse **Store Kongensgade 116**

Postnr./By **1264 København K**

## Smiley-regler kontrolleret Resultat

Hygiejne: Behandling af fødevarer

Rengøring

Vedligeholdelse (lokaler, inventar)

Uddannelse i hygiejne

Virksomhedens egenkontrol

Mærkning og information

Godkendelser m.v.

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

## Andre regler kontrolleret Resultat

Denne kontrol dato

**10-01-2008**

### Tidligere kontrol

Dato

Dato

Dato

### Resultat Kategori Betydning

1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse
3	☹	Forbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, påklagenotifikation eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få udlyst en indskærpsplan i regionen.

**Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)**

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

blive revideret. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Fødevarestyrelsen senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

**Hygiejne: Behandling af fødevarer:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kølepligtige fødevarer i bla. mejeri-, pålæg- og færdigvarekølemontre. Desuden kontrolleret frostmontre. Modtaget en frossen sandwich til opfølgning hos leverandøren.

**Hygiejne: Rengøring:** Kontrolleret salgslokale, lagerrum i kælder og personaletoilet. Ingen anmærkninger. Fulgt op på tidligere indskærpelse. Forholdet er bragt i orden.

**Mærkning og information:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Holdbarhed og mærkning heraf er stikprøvevis kontrolleret varer fra mejeri, kolonial, frost og pålægsvarer.

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordført tilsyn

Opløgende tilsyn

Bestilt af virksomhed

Kontrolkampagne

Godkendelse m.v.

Prover udtaget

Fødevareregion Øst

Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhamervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

Arkiveret fil

Printet af: 10-01-2008 10:51:51

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:

# Kontrolrapport



Virksomhed: **FAKTA**

Adresse: **Sankt Jørgens Gade 35**

Postnr./By: **6400 Sønderborg**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato	<b>25-06-2008</b>	
---------------------	-------------------	--

Tidligere kontrol		
Dato	<b>22-01-2008</b>	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	<b>01-11-2007</b>	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	<b>08-02-2006</b>	

Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Bødeforlæg fremsendt, kr. 10.000. Følgende er konstateret: Ladelinie er ikke overholdt. Fødevarer er ikke opbevaret ved korrekt temperatur ift. mærkning på varerne. Lufttemperaturen mellem ostevarer målt til 9,4 grader og kernetemperaturen i osten målt til 9,4 grader. Lufttemperaturen mellem leverpostej målt til 5,9 og kernetemperaturen i leverpostej målt til 7,6 grader. Lufttemperaturen mellem spegepølse 7,1 grader og kernetemperaturen i spegepølse målt til 7,7 grader. Alle varer opbevaret over ladelinie blev kasseret i forbindelse med tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølemøbler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Kontrolleret vedligehold af kølemøbler herunder hylder, gummilister og plastdelere mellem frostvarer. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestill. af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Haderslev

Ole Rømersvej 30  
6100 Haderslev

T 72 27 55 00  
F 72 27 57 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.haderslev.syd@fvst.dk](mailto:kontr.haderslev.syd@fvst.dk)

2 timer

Tilsynets varighed

Attesteret af:

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet.

# Kontrolrapport



Virksomhed **FAKTA**

Adresse Sankt Jørgens Gade 35

Postnr./By 6400 Sønderborg

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

25-06-2008

## Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at i forbindelse med ferieafvikling skal

personale ikke kontrollere temperaturer, men blot bekræfte korrekte temperaturer i egenkontrolskema 4.2 og 4.2.1 uden egentlig kontrol i de pågældende køle- og fryseskabe/rum.

Virksomheden havde følgende bemærkninger - ingen bemærkninger. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinaært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Haderslev

Ole Rømersvej 30  
6100 Haderslev

T 72 27 55 00  
F 72 27 57 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.haderslev.syd@fvst.dk](mailto:kontr.haderslev.syd@fvst.dk)

Tilsynets varighed

Altoversigt til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet

# Kontrolrapport



Virksomhed **Spar**

Peter M Junge

Adresse **Amtsvejen 10**

Postnr./By **7200 Grindsted**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	2
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

**02-07-2008**



## Tidligere kontrol

Dato	<b>28-03-2007</b>	
Dato	<b>20-04-2006</b>	
Dato		

Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Bødeforlæg 10.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret:  
Hakket kød mærket med opbevaring ved 2 grader, er opbevaret ved 5-8 grader målt med virksomhedens termometer og fødevarerregionens kalibreret termometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: lager er ikke skadedyrssikret, idet dør ikke slutter tæt. Virksomheden havde følgende bemærkninger, bringes i orden.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og

Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udlaget

Fødevarerregion Syd

Kontrolafdeling Esbjerg

Høgevej 25 T 72 27 55 00  
6705 Esbjerg Ø F 72 27 56 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.esbjerg.syd@fvst.dk](mailto:kontr.esbjerg.syd@fvst.dk)

1 time 30 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet



# Kontrolrapport



Virksomhed **Spar**

Peter M. Junge

Adresse **Amtsvejen 10**

Postnr./By **7200 Grindsted**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

**02-07-2008**

## Tidligere kontrol

Dato	Resultat

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en mødekølpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af butik og personalerum er kontrolleret - OK

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for kontrol med varemottagelse og skadedyr - OK

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Virksomheden har fået etableret et fryserum, men har ikke meddelt dette til regionen. Meddelelsen modtaget den 8. juli 2008. Fødevareregionen vurderer, at fryserummet er omfattet af virksomhedens registrering - OK.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udlaget

Fødevareregion Syd  
Kontrolafdeling Esbjerg

Høgevej 25  
6705 Esbjerg Ø

T 72 27 55 00  
F 72 27 56 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.esbjerg.syd@fvst.dk](mailto:kontr.esbjerg.syd@fvst.dk)

Tilsynets varighed

Allevent: 01

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:



Fødevarerstyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed: **Aldi**Adresse: **Rådhusvej 85**Postnr./By: **4640 Fakse**CVR-nr.: **59260715**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	4
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

**17-06-2008**

Tidligere kontrol

Dato: **23-04-2008**

Virksomhedens egenkontrol

Dato: **30-01-2007**Dato: **18-01-2006**

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køle- og frostboxe. Konditorkager med beskadiget emballage er kasseret ved tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god orden.

Følgende er konstateret: Der roder og lugter ramt på lager, der er snavset på gulv i hjørner og kanter og

under inventar. Der er mange små bananfluer omkring juice kartoner. Virksomheden havde ingen

bemærkninger. Indskærpelsen medfører gebyrlagt

opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage

anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage

afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og

Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af

kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En

eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at påbud fra

forrige kontrolbesøg er efterkommet. Påbud er delvis

efterkommet. Det indskærpes, at der i egenkontrollen

er faste procedurer for datokontrol. Følgende er

Fødevareregion Øst

Kontrolafdeling Ringsted

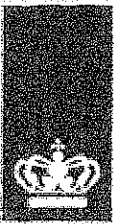
Søndervang 4  
4100 RingstedT 72 27 60 00  
F 72 27 61 01www.fvst.dk  
kontr.ringsted.oest@fvst.dk

Adresse nr. 11

Tilsynsførendes underskrift

1 time 30 min

Kontrolens varighed



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Aldi**

Adresse **Rådhusvej 85**

Postnr./By **4640 Fakse**

CVR-nr. **59260715**

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

konstateret: Der er fundet fødevarer med overskredet holdbarhedsdato udbudt til salg i butikken.

Indskærpelsen medfører gebyrlagt opfølgende kontrol. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Klagevejledning \* se ovenfor.

Dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse og temperaturkontrol. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport er kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om nye regler for offentliggørelse af kontrolrapport.

Mærkning og information: Bødeforlæg fremsendt 10.000,- kr. Følgende er konstateret: Ved stikprøvekontrol er der fundet 5 forskellige varetyper hvor dato for mindste holdbarhedsdato var overskredet.

Fødevareregion Øst  
Kontrolafdeling Ringsted

Søndervang 4 T 72 27 60 00  
4100 Ringsted F 72 27 61 01

www.fvst.dk  
kontr.ringsted.oest@fvst.dk

17-06-2008

Date

Afleveret C

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Virksomhed: **KØBMAND HANS PEDER HESSUM**

Adresse: **Egeskovvej 3**

Postnr./By: **8800 Viborg**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	4
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato		
<b>02-07-2008</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	27-02-2008	
Hygiejne: Behandling af fødevarer		
Dato	17-12-2007	
Hygiejne: Behandling af fødevarer		
Dato	19-11-2007	
Hygiejne: Behandling af fødevarer		
<b>Resultat</b>	<b>Kategori</b>	<b>Betyder</b>
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget
*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.		

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskabe og fryserne herunder målt temperatur. Ok. Kontrolleret at forbud om salg af uemballerede fødevarer overholdes, virksomheden sælger ikke uemballeret brød mere. Ok.

Hygiejne: Rengøring og vedligeholdelse (lokaler, inventar): Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af butiksløkkale og lagerrum. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Ok. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram, herunder dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, rengøringsplan samt årlig kontrol og revision. Ok.

Mærkning og information: Bødeforlæg på 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden udbyder fødevarer med overskreden holdbarhedsfrist: Følgende varer er fundet: 6 pk. grill pølser mindst holdbar til 29.6.08, 2 pk. frankfurter min. holdbar 30.6.08, 1. pk salami i skiver min. holdbar 24.6.08, 2. pk. ost i skiver min. holdbar 4.6.08.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestill af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Nord

Kontrolafdeling Viborg

Klostermarken 16  
8800 Viborg

T 72 27 50 00  
F 72 27 50 07

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
kontr.viborg.nord@fvst.dk

1 time 30 min

Tilsynets varighed

Afføret af:

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:

# Kontrolrapport



Virksomhed **KØBMAND HANS PEDER HESSUM**

Adresse **Egeskovvej 3**

Postnr./By **8800 Viborg**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

**02-07-2008**

### Tidligere kontrol

Dato	Resultat

Resultat	Kategori	Betydning
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☹	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinaert tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestill. af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Nord  
Kontrolafdeling Viborg

Klostermarken 16 T 72 27 50 00  
8800 Viborg F 72 27 50 07

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.viborg.nord@fvst.dk](mailto:kontr.viborg.nord@fvst.dk)

Tilsynets vægthed

Afløvert af

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet:

# Kontrolrapport



Virksomhed **Walther's Dinner, v/Jette Rasmussen**

Adresse **Højstrupvej 65-67**

Postnr./By **5200 Odense V**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	4
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

**09-04-2008**



## Tidligere kontrol

Dato	<b>30-01-2008</b>	
Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar)		
Dato	<b>30-08-2007</b>	
Dato	<b>11-12-2006</b>	

Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeførtæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 3

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Bødeforlæg på 10.000 kr. vil blive fremsendt. Følgende er konstateret: Ca. 20 flæskesteg er sat til optøning i kælder ved stuetemperatur, ved tilsynet blev temperaturer ved flæskestegene målt til 11 °C og derover. Den korrekte maksimale temperatur er 5°C. Kyllingefileter som var sat til optøning i samme lokale blev målt til 1 °C. Temperaturer målt i frostrum og i kølerum var OK.

Hygiejne: Rengøring: Det indskærpes, at lokaler og produktionsudstyr skal holdes ryddede og rene. Følgende er konstateret: Kølerummet er meget snavset på gulv og fliser, der er tilbagevendende skimmelvækst på loftet. Lokaler med opbevaring af diverse bøtter og råvarer fremstår rodede, i opvaskelokalet er der på hylderne rodet med rengøringsmidler, værktøj og krydderier i mellem hinanden. Virksomheden ved Mustafa Coban havde følgende bemærkninger. Der har været travlt, ejeren er på ferie. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Odense

Lille Tornbjerg Vej 24 b T 72 27 55 00  
5220 Odense SØ F 72 27 58 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.odense.syd@fvst.dk](mailto:kontr.odense.syd@fvst.dk)

1 time

Tilsynets varighed

Afleveret af

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet