

Kontrolrapport

Virksomhed **Malerklemmen**

Adresse Ved Kildepladsen 4

Postnr./By 4140 Borup

CVR-nr. 14209905

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	14-03-2018	
Dato	10-01-2018	
Mærkning og information		
Dato	20-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport teksten er ændret 9. april 2018. Kontrolbesøg i forbindelse med forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med henvendelse om sygdom blandt 3 ud af 4 i et selskab til påskefrokostbuffet søndag d. 29/3-18, er følgende kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har produceret tarteletfyld (høns i asparges) søndag d. 25/3-18 og nedkølet den dag til brug på buffet 29/3-18. Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af retten, samt ingredienser der er benyttet. Medtaget kontaktoplysninger til 6 yderligere selskaber (ca. 33 personer) med bord til buffeten kl. 12-12.30 den pågældende dag til aktiv casefinding. Der findes ikke andre syge personer blandt selskaberne udover en familie der grundet inkubationstid, symptomer og andre omstændigheder, ikke sættes i forbindelse med denne sag og dette måltid. Virksomheden er vejledt om nedkøling generelt og om de forhold der er gunstige for bakterierne clostridium perfringens og bacillus cereus.

Kontrolleret følgende uden anmærkninger: adskillelse, temperatur i kølerum der benyttes til nedkøling, virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling og opvarmning, herunder brug af gastrobakker på indstiksvogn, kendskab til de kritiske grænser i form af temperatur og tid



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Malerklemmen

Adresse Ved Kildepladsen 4

Postnr./By 4140 Borup

CVR-nr. 14209905

side 2 af 2

samt brug af indstikstermometer. Virksomheden opbevarede en bakke med råt kød over en bakke med spiseklart farsbrød dog overdækket og til privatbrug, og virksomheden er vejledt om optimal adskillelse af råt så det opbevares under og ikke over spiseklar fødevarer. Virksomheden opbevarer de rene gastrobakker på hylde under arbejdsbord hvor der håndteres råt kød, vejledt om risiko herved. Ved fremvisning af indstikstermometer virker det ikke, og virksomheden skiftede batterierne. Vejledt konkret om hygiejnisk tagtøj tilpasset fade på buffet. På kontroltidspunktet var der ikke buffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved opbevaring, opvarmning og nedkøling fra søndag d. 25. marts 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Poser jf. datablad.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-04-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift