

Kontrolrapport



Virksomhed **Mariested Nord**

Adresse Sæbygårdvej 36

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 29189498

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2020	
Dato	26-11-2019	
Dato	26-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af bl.a. frikadeller, aspargessovs og varmebehandlet kødfars, herunder korrekt brug af termometer ved nedkøling (måling af kernetemperatur). Vejledt om nedkølings muligheder, bl.a. at fødevarer sættes hurtigt på køl efter det er dampet af. Udleveret fakta ark om nedkøling samt vejledt om nedkølingsprogrammet SiTTi samt emneside om nedkøling af fødevarer på FVST's hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken med inventar. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken med inventar.OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling siden sidste tilsyn. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med hensyn til nedkøling. Der dokumenteres nedkøling 1 gang om måneden. Virksomheden har mundtligt beskrevet hvordan nedkøling foregår.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter samt registrering af disse hos Fødevarestyrelsen. OK.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed