

Kontrolrapport



Virksomhed **Mr. Mums ApS**

Adresse **Rosenvangs Alle 186**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **32477925**

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

08-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	15-02-2018	
Dato	11-08-2016	
Dato	03-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter (bl.a. saucer, hakkebøffer og hele stege), herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles fra 65°C til 10 °C i kølerum på max 3 timer samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer, virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling og virksomhedens ugentlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer (bl.a. plukket kylling, hakkebøffer, oksesteg og svineskank) i perioden fra januar 2021 til dags dato. Virksomheden er vejledt og introduceret for brug af værktøjet SiTTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SiTTi-værktøj bruges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk