Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Støden 3

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 19634604

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **02-11-2021** ☺

Tidligere kontrol

Dato 08-06-2021	☺
Dato 17-11-2020	☺
Dato 05-12-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Temperaturen i virksomhedens udsalgs/kølemontre måles til varierende temperature på mellem 5 og 8°C. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Der er placeret arbejdsbeklædning i forrum til toilet på såvel herre og dame toilet. Vejledt om regler for forrum og hygiejnisk opbevaring af arbejdsbeklædning. 2 lukkede døre fra toilet er reglerne for at sikre sig mod kontaminering fra toiletrummet. En lukket kasse kan udgøre det som dør nr. 2. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabrum, lagret og betjeningsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabrum, lagret og betjeningsområdet. Der er lidt rust og lidt huller i kølerummet. Vejledt om udbedring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Støden 3

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 19634604

Tilsynsførendes bemærkninger

anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. ingen anmærkninger.

02-11-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk