

Kontrolrapport

Virksomhed **Mayo**

Adresse Kordilgade 53, st th

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 36305258

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-11-2021



Tidligere kontrol

Dato 27-07-2021	
Dato 28-05-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 03-12-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis målt temperatur i koldjomfru med sandwichfyld, samt i køleskabe på lager. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diskområde, samt lagerlokaler, herunder hylder, bunde og lister i køleskabe, kantiner i koldjomfru, samt tilvirkningsborde. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring fra august måned 2021 til dags dato. Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrollen for varmekontrol. Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer varmekontrol. Virksomheden varmekontroler. Ejer vil begynde at bruge skema til varmekontrol med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk