Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Panenka**

Adresse Frederiksgade 35, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41553545 Aut.nr. 6789

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand i begge baområde og i køkken. Kontrolleret procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring af fjerkræ ved maksimalt 4 grader og hakket kød ved maksimalt 2 grader. Temperatur målt til 1,6 grader, ok. Vejledt generelt om opbevaring af kølekrævende fødevarer efter bilag 3 i hygiejnevejledningen.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Baområder, bordflader og køleskabe i produktionskøkken.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordflader, gummilister i køleskabe og køleborde samt fødevarevaske og håndvask.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer, mikrobiologiske kriterier og identifikationsmærkning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbearing af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Virksomheden har implementeret følgende: Salmonella i fødevarekategori 1.19, E-coli i fødevarekategori 2.5.1, Listeria i fødevarekategori 1.2. Kontrolleret virksomhedens prøveplan for mikrobiologiske kriterier. Der tages produktprøver for Listeria, Salmonella og E-coli. Der tages miljøprøver for Listeria, ok.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

08-05-2023
Dato

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt