

Kontrolrapport



Virksomhed **Skafferiet**

Adresse **Jernbanegade 1**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **33658958**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-10-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 11-02-2016	
Dato 18-11-2015	
Dato 17-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at kapaciteten ved mad ud af huset i forhold til kølekapacitet ikke er overskredet OK. Kontrolleret temperatur i køleindretninger OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i lokale med bageafdeling og lager, opvaskelokale, køkken og kølerum, i opvaskelokale var der smuds bag afløbsrør, under bord, inderside af hætte på opvaskemaskine, vejledt herom, overtrædelserne vurderes konkret under bagatelgrænsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kølekapacitet i forhold til aktuel anvendelse OK. Kontrolleret vedligeholdelse i bageafdeling, væg bag bagebord var malet overflade, vejledt om at gøre overfladen slidstærk f.eks. fliser eller rustfrit stål, da der kræves hyppig og kraftig rengøring, der var reoler i ubehandlet træ i lokalet, som står tæt på bageområdet, de bør have vandtæt overflade, så de lever op til krav til udstyr og inventar i arbejdslokaler. I kølerum var der påbegyndende afskalling af maling og skimmelvækst, virksomheden vil renovere overfladen i efterårsferien. Overtrædelserne vurderes konkret under bagatelgrænsen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol i forhold til nedkøling og køleopbevaring OK. Set dokumentation for seneste måned OK. Kontrolleret risikoanalyse i forhold til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Skafferiet**

Adresse Jernbanegade 1

Postnr./By 8382 Hinnerup

CVR-nr. 33658958

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

henkogte varer, der er beskrevet udførelse af varmebehandling, og risikoanalyse uden reference. Vejledt om at udarbejde risikoanalyse særskilt for henkogte varer der alene konserveres ved vakum og pasteurisering og for varer der yderligere konserveres med surhed pH eller vandaktivitet aw, i forskellige grader. Virksomheden vil revidere risikoanalyse. Vejledt om holdbarhedsfastsættelse af aioli og pestoer, der er beskrivelse af risiko på fødevarestyrelsens hjemmeside, der vejleder om meget kort holdbarhed.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af et parti mørk sej, set faktura og ettiket OK.

Vejledt omkring sporbarhed på ompakke råvarer som mel og kornprodukter, mht afgrænsning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-10-2016

Dato