

Kontrolrapport

Virksomhed **FK-UK Myren**

Adresse Gadehavegårdsvej 1B

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 19501817

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 23-01-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 19-10-2015 | |
| Dato 03-04-2013 | |
| Dato 23-03-2011 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Det indskræpes, at mælk, ost og andre let fordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C

Følgende er konstateret: Der blev med kalibreret indstikstermometer målt 9,8°C i ost i bunden af køleskab og 9,9°C målt med kalibreret luft termometer ligeledes i bunden af køleskabet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kassere produkterne i køleskabet og sikre os at temperaturen maksimalt er 5°C i køleskabet i fremtiden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken med inventar og lagret. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar og lagret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse og opbevaringstemperatur. Virksomheden blev vejledt om også at dokumentere opvarmning af kødsovs, burgerbøffer m.m til

Kontrolrapport

Virksomhed **FK-UK Myren**

Adresse Gadehavegårdsvej 1B

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 19501817

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

minimum 75°C med indstikstermometer når denne opvarmnings aktivitet en sjælden gang haves.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter. Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomhedens har ingen risikoanalyse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse som kan findes på FVST hjemmeside:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>
herunder blanket 1 - 12.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på produkter i fryseren. I den forbindelse blev virksomheden vejledt om at opmærke alle vare med dato, som kan være med til at sikre fuld sporbarhed ved f.eks. tilbageførings sager.