

# Kontrolrapport

Virksomhed **MIB madmarked pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055526**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-04-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Salg af dagligvarer, brød/kager og færdigretter som modtages fra registreret virksomhed. Der tilberedes smørrebrød, sandwich og pizza.

Orden, adskillelse ved opbevaring af fødevarer set, ok.

Gennemgang af håndhygiejne ved håndtering af fødevarer og efterfølgende ekspedition af kunder. Håndvask ved indgang til køkken, set, ok. Ansatte er tilstede ved varemodtagelse, ok.

Vejledt om 3 timers rettesnor, holdbarhedstid ved opbevaring af flødekager, adskillelse ved opbevaring af varer i fælles kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i diskområde, i adskilt område i fælleskøkken, fællesopvaskeområde set og fundet i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: lokaler nyetableret med nyt inventar og udstyr, vægge/gulve/lofter fremstår med vaskbare overflader, set, ok. Vejledt om opsætning af afskærmning ved brøddisk.

Virksomhedens egenkontrol: Set Internetbaseret risikoanalyse

# Kontrolrapport

Virksomhed **MIB madmarked pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055526**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og dokumentation efter varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling, rengøring fra start til d.d., ok.

Vejledt om beskrevne egenkontrolprocedurer samt instruktion af ny ansat personale i virksomhedens procedurer. Vejledt om krav til sporbarhed på varer som modtages, faktura, følgeseddel eller lignende.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport ophænges synligt ved indgang og link til smiley oprettes på egen hjemmeside, ok

Uddannelse i hygiejne: Personalet instrueres i hygiejne, risikoanalyse og egenkontrol ved ansættelse, ok.

Godkendelser m.v.: 1 besøg i virksomheden efter nyetablering. Salg af brød/kager, kolonialvarer. Tilberedning og salg af sandwich, smørrebrød og pizza. Alle råvarer modtages færdigtilberedt fra registreret virksomhed klar til salg og tilberedning, set, ok. Lokaler deles med kantinevirksomhed, Særskilt område i kantinekøkken, i kølerum, 2 køleskabe til denne virksomhed. Opvaske område er fælles, set, ok.