

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plexus**

Adresse **Idomlundvej 23 A**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **54987617**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-06-2017	
Dato 17-06-2016	
Dato 28-08-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/varmebehandling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden oplyser at der kun anvendes alternative varmebehandlingsmetoder ved stegning af hele kødstykker af okse og kalve kød. Virksomheden har redgjort for tilstrækkelige metoder og procedurer i forhold til langtidstegning af hele kødstykker af kalv og okse. Gennemgået procedurer i øvrigt for varmebehandling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, køletrailer og fryser. Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i kølerum og køletrailer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på personaletoiletet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, køkkeninventarer, kølerum, køletrailer ismaskine og opvaskeafdelingen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Der er i virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol ikke beskrevet procedurer for langtidstegning af fødevarer. Virksomheden har mundtlig redegjort for procedurer for langtidsstegning af fødevarer, der sikres at procedurerne giver sikre fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plexus**

Adresse Idomlundvej 23 A

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 54987617

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om risikovurdering af alternative varmebehandlingsmetoder, samt at implementerer dette i egenkontrollen.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemottagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for perioden fra 4. august 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

17-10-2017

Dato