

Kontrolrapport



Virksomhed **Køkkenområdet Hjørring Kommune**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse M P Koefoeds Vej 1

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29189382 Aut.nr. 5813

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i det varme køkken og bageri.

Vejledt og drøftet procedurer ved pakning og udportionering af mad ved varm grydeafdeling og varm udportionering, bl.a. adskillelse mellem udportionering og gennemgang af personale udefra. Der er mulighed for håndvask i afdelinger.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for rullepølse, råkostsalat, skinkesalat, pastasalat samt kogt skinke samt miljøprøver i den sidste halvdel af 2017 samt analyse for drikkevand.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Det varme køkken, bagerafdeling samt kølerum og personaletoiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Det varme køkken og bagerafdelinger. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at opvaskeafdeling vil blive renoveret løbende i 2017 og 2018. Der bliver opsat nyt bord i løbet af december 2017 samt skadedyrssikret her i november på døren ud til garagen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling af skinke vha. sous vide i oktober 2017. Virksomheden er ved at udarbejde GAG for stegning (akrylamid) O.K Kontrol med fremmedlegemer foregår bl.a. visuelt.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret af net som anvendes til kogning af suppeurter er godkendt til formålet. Ingen anmærkninger.