

Kontrolrapport



Virksomhed **Info-Teria Pedersminde**

René Kristensen

Adresse Østjyske Motorvej E 45

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 26323673

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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-11-2017



Tidligere kontrol

Dato 01-09-2016	
Dato 18-05-2016	
Dato 10-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum, håndtering af fødevarer undr produktion af håndmadder,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af kølerum, lager, kioskområde, produktionsområde og opvaskeafdeling,ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret

vedligeholdelse af udstyr virksomheden har udskiftet ikke vel vedligeholdt microbølgeovn,ok.

Følgende er konstateret: kontrolleret vedligeholdelse af

gummilister på låger til køleenheder. , disse er flere steder slidte og ikke længere rengørings venlige

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om generelt om regler for vedligeholdelse af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation af temperatur kontrol af varemodtagelse, opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling og varmholdelse for de seneste 3 mdr,ok.

Følgende er konstateret: Virksomheden måler

varmholdelsetemperatur kort tid efter at sovs er opvarmet til 75 grader, hvilket kan give et skævt billede af den reelle varmholdelsestemperatur

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

