

Kontrolrapport



Virksomhed **Produktionskøkkenet Sydtoften**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Sydtoften 104

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29189765 Aut.nr. 5852

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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
	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:

Mikrobiologisk kriterium: Prøveplan, frekvens, udpegning af produktkategorier samt prøveplan og frekvens for miljøprøver.

Dokumentation for analyseresultater produkt og miljø, perioden april - okt 2017. Gennemgang og generel vejledning om "Alt om listeria" i storkøkkener på Fødevarestyrelsens hjemmeside samt konkret vejledt om udtagning af miljøprøver.

-Hygiejne under fremstilling af fløderand, herunder procedurer for modtagelse af råvarer, råvareopbevaring, produktion, udportionering, opbevaring på mellemkøl og pakkeri.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Renholdelse af tørvarelager, køkkenområdet, råvarekøl, opvask, mellemkøl, pakkeri.

-Virksomhedens procedurer for desinfektion af produktberørende overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Virksomhedens risikobeskrivelse af Listeria.

-Skriftelig procedurer for fremstilling af kolde desserter.

-Dokumentation for kontrol med varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling, nedkøling og iltrest, perioden okt - nov 2017.