

Kontrolrapport



Virksomhed **Produktionskøkkenet Sydtoften**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Sydtoften 104

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29189765 Aut.nr. 5852

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	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: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne efter produktion og under oplagring

* Set i modtagelse, varm- og kold køkken, tørvarelager,

kølerum, lager til rengøringsartikler, emballagelager, udlevering og omklædning.

Personlig hygiejne og helbred:

* set håndvaskefaciliteter

* opbevaring af arbejdsbeklædning

* arbejdsgange for rengøring af arbejdsbeklædning

Indpakning og emballering

* set opbevaring af indpakningsmateriale

Rengørings- og desinfektionsmidler

* set opbevaring og at desinfektionsmidler er egnet til

fødevarerproduktion.

Temperatur, kølerum.

* set temperatur på kølerum

Transportmiddel

* Set hygiejne i transportmiddel, herunder faciliteter til

overvågning af temperatur.

* Set termobokse, der anvendes under transport.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende den

anmærkninger:

* Set rengøring i modtagelse, varm- og kold køkken,

tørvarelager, kølerum, lager til rengøringsartikler,

emballagelager, udlevering og omklædning.

* Set rengøring i transportmiddel

* Stikprøvevis set rengøring af service

* Stikprøvevis set høj rengøring, herunder af luftposer.

* arbejdsgange omkring desinfektion af udstyr til kontakt med fødevarer

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden

anmærkninger:

* indretning af lokaler, udformning af udstyr og flow

* vedligeholdelse af transportmiddel og transportudstyr (



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

31-01-2018

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Produktionskøkkenet Sydtoften**

Adresse Sydtoften 104

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29189765

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

transportbokse)

* kalibrering af udstyr. Set dokumentation for kalibrering af termometre i januar 2018.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* set dokumentation for overvågning af opvarmningstemperaturer og nedkølingstemperaturer fra d. 29.1 2018 - 31.1 2018.

Emballage m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* set overensstemmelseserklæringer på hvide plastbakker, gennemsigtige plastbakker og overfilm, herunder egnethed ved temperaturbelastning.