

Kontrolrapport

Virksomhed #FalafelMate IVS

Adresse Seebladsgade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39243032

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
02-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, følgende er konstateret:

Virksomheden har etableret 1 vask med et stort og et lille rum og 1 armatur. Vasken anvendes til håndvask, produktion og opvask. Virksomheden oplyser at der etableres en større vask med 2 armaturer eller en separat håndvask. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for adskillelse af vaske.

Kontrolleret temperatur og adskillelse i køleskabe, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for produktion, samt flow og indretning, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for opvarmning og nedkøling, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og procedure omkring rent arbejdstøj, ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en

Kontrolrapport

Virksomhed #FalafelMate IVS

Adresse Seebladsgade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39243032

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diaré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsudstyr i køkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, herunder overensstemmelse mellem aktiviteter og udpeget risici, ingen anmærkninger. Kontrolleret skema til dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for egenkontrolprogram.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret anprisning af "økologisk" Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser retter økologisk, men anvender konventionelle krydderier - Forholdet undersøges nærmere og

Fødevestyrelsen vender tilbage med svar, indtil da tydeliggøres anprisningen så det fremgår at krydderier ikke er økologisk, ingen anmærkninger.



02-02-2018

Dato