

Kontrolrapport



Virksomhed **Mr. Mums ApS**

Adresse **Rosenvangs Alle 186**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **32477925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

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	
15-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-08-2016	
Dato 03-08-2016	
Dato 12-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse, datomærkning og overdækning af fødevarer med film, håndtering og opbevaring af fødevarer under lagring og produktion herunder temperaturer i køle/fryserum og samtlige køleenheder, personlig hygiejne og faciliteter for hygiejnisk håndvask med sæbe, papir og varm vand i vandhanen, procedure for take away mad. OK. Vejledt om at der ikke må opbevares kasser med fødevarer på gulv i kølerum.

Virksomheden har flyttet kasser fra gulv til hylder under tilsynet, vurderet under bagatelgrænse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring under produktion af køkken, opvask, salgsområde, udstyr og inventar. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, køle/fryserum, lager, salgsområde, udstyr og inventar. OK. Vejledt om afskallende maling på røre og loft i opvaskerum, under bagatelgrænse ved dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling, varmeholdelse af fødevarer for perioden fra januar 2017 til d.d. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. OK