

Kontrolrapport



Virksomhed **Køkkenområdet Hjørring Kommune**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse M P Koefoeds Vej 1

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29189382 Aut.nr. 5813

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.	1
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 checked="" 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:

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte / Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Vejledt om veksling imellem 2 forskellige typer desinfektionmidler.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier (Listeria, E.coli og Samonella) fra april 2018. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i forbindelse med levering af fersk kød til ældrecentre, herunder opbevaring på køl og frys samt udsækning i slagterafdeling. Ingen anmærkninger. Målt temperaturer i kølerum og fryseri i råvareafsnit samt temperatur i mellemkøl, pakkerum samt færdigvarepakkerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opskærings- og slagterafdeling, lagerlokaler, det varme køkken, mellemkøl, pakkerum samt færdigvarekølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opskærings- og slagterafdeling, lagerlokaler, det varme køkken, mellemkøl, pakkerum samt færdigvarekølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarer kategori. Proceduren er implementeret.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

11-06-2018

Dato

4 timer 45 min.

Kontrollens varighed

