

Kontrolrapport

Virksomhed **Mums!**

Adresse Alstrup Alle 4

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 30622731

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-10-2017	
Dato 20-01-2017	
Dato 21-11-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl samt hygiejniske håndvaskefaciliteter, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Fordør til toilet står åben og der opbevares rent arbejdstøj i rummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dør til forrum holdes lukket og arbejdstøjet enten opbevares i lukkede skabe eller flyttes til et andet rum. I kølerum opbevares fødevarer som er overskredet sidste salgsdato. Virksomheden oplyser, at nogle af varerne har været nedfrosset og andre skal kasseres. Vejledt om at virksomheden tydeliggør, hvad der er til optøning efter nedfrysning og hvad der evt. er overskredet holdbarhedsdato.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionskøkken, opvaskeum inkl. opvaske maskine, lager, kølerum og frostrum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeum og kølerum inkl. inventar, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Mums!**

Adresse Alstrup Alle 4

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 30622731

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden har både skriftlige procedure og sidemandsoplærer også i det omfang der er nødvendigt.