

# 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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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 under produktion og lagring i køkkenområder, modtagelse, afsendelse og kølerum

Mikrobiologiske kriterier:

Listeria monocytogenes

\* Set prøveudtagningsplan for produkter og miljø.

\* Gennemgået grænseværdier for indhold af Listeria.

Vejledt om at der skal være procedurer for opfølgning ved fund af Listeria m. i produkter og i miljøprøver. Forevist

hjemmesiden om Alt om Listeria.

\* Gennemgået prøveudtagningsmetode for produkt- og miljøprøver.

\* Gennemgået prøveudtagningssteder for miljøprøver og vejledt om relevante udtagningssteder.

\* Set analyserapporter for produkter og miljø for 2018.

Temperatur, kølerum.

Set aktuel temperatur i kølerum

Opbevaring af affald udendørs.

Opbevaring af allergener.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* rengøringsmetode, herunder sikring mod opsprøjt og fjernelse af diverse udstyr og emballage fra områder med risiko for opsprøjt.

\* rengøringsprocedurer i forbindelse med modtagelse af råvarer

\* rengøringsstandard i køkken, modtagelse udlevering og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Vedligeholdelse af lokaler og udstyr i køkken, kølerum, modtagelse og afsendelse.

Indretning:

\* gennemgået indretning af lokaler og stikprøvevis set på



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

01-08-2018

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Produktionskøkkenet Sydtoften**

Adresse Sydtoften 104

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29189765

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udformning af udstyr.

Skadedyrssikring.

\* gennemgået udendørs

\* set skadedyrsrapporter fra ekstern skadedyrsfirma for 2018.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Set opbygning af risikoanalyse og HACCP plan.

Vejledt konkret om at udspecificere patogene mikroorganismer ( med feks. Listeria ) i risikoanalyse og at der skal være en mere præcis beskrivelse af, hvordan man kontrollerer CCP'er.

Set at der er en generel beskrivelse af Listeria.

Revision.

Vejledt generelt om, hvad revision af egenkontrolprogrammet skal omfatte.

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

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* mærkning med ingredienser, herunder Quid mærkning på hjemmeside, af farcerede porrer og brun sovs i forhold til opskrift

\* gennemgået procedurer i forbindelse med mærkning med ingredienser og Quid mærkning ( mængdemærkning )

Tilsætningsstoffer m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Set at der er påført korrekte tilsætningsstoffer på mærkning af farcerede porrer.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---