

Kontrolrapport

Virksomhed **Favrskov Mad**

Adresse Herredsvej 16

Postnr./By 8382 Hinnerup

CVR-nr. 29189714 Aut.nr. 6155

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.	
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 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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køl 2, mellemkøl og lagerkøl, OK. Kontrolleret at der er forhold til hygiejnisk håndvask i virksomheden, OK. Gennemgået virksomhedens produktions flow med udgangspunkt i dagens produktion af hakkebøffer - fra råvaren kommer ind i virksomheden og gennem alle produktionstrin til varen færdigpakkes, OK. Kontrolleret anvendelse af emballage - herunder opbevaring og at den nederste bakke ikke anvendes, OK. Gennemgået rutiner for måling af temperatur til kontrol af opvarmning i virksomheden, OK. Gennemgået tiltag til minimering af risiko for krydskontaminering - herunder faste arbejdsopgaver til medarbejdere i de forskellige afdelinger, at der anvendes ren og egnet beklædning og at der er tilstrækkelig opbevaringskapacitet i virksomhedens kølerum hvori der opbevares ikke færdigpakkede fødevarer, OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: slicer og pakkemaskine i udportioneringslokale samt udportioneringsmaskine i produktionen - herunder er gennemgået at anvendelsesforskrifter for rengøringsmidler og desinfektionsmidler følges bl.a. virketider og skylning med vand efter desinfektion, OK. Gennemgået rengøringsrutiner for rengøring af stikvogne til opbevaring af ikke-indpakkede fødevarer og færdigpakkede produkter. Rengøring af opvaskemaskine samt rutiner for rengøring af afløb i virksomheden. Kontrolleret renholdelse af bagerområde i produktionskøkkenet, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af udportioneringsmaskine og slicer, virksomheden oplyser at de foretager løbende vurdering af inventar og udstyr, OK. Gennemgået virksomhedens kalibrering af indstikstermometre, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

29-08-2018

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Favrskov Mad**

Adresse Herredsvej 16

Postnr./By 8382 Hinnerup

CVR-nr. 29189714

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret, OK. Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*. Virksomheden har udarbejdet flowdiagrammer over produktionen, disse følges og revideres ved ændringer, OK. Kontrolleret virksomhedens afvigerapport efter fund i forbindelse med egenkontrolprøve - hvor produktet blev kasseret inden markedsføring. Kontrolleret virksomhedens tiltag og korrigerende handlinger - herunder ændring af procedurer i produktions flow (varmebehandling af delelementer i retter) og ændring i prøveudtagningsplan, OK.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: varemottagelse, opvarmning og nedkøling for perioden siden seneste kontrol til dags dato.

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

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret mærkning af færdigpakkeede retter - herunder at virksomhedens autorisationsnummer fremgår, OK. Virksomheden mærker med detaljerede anvendelsesforeskrift i deres folder til brugerne og på hjemmesiden. På produkter er der anvendelsesforeskrift (opvarmning i 4½ min.) og virksomheden oplyser at effekt tilføjes og at retter skal opvarmes til en centrumtemperatur på min. 75 grader, OK.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

29-08-2018

Dato