

Kontrolrapport



Virksomhed **Pharmakon A/S**

Adresse Milnersvej 42

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10038839

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

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	
01-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-02-2017	
Dato 05-02-2015	
Dato 02-09-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målt temperatur i kølerum og køleskabe. Procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for fersk fisk. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Opvaskefaciliteter og lager i kælderen. Bageriet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med udstyr og inventar, bageriet, grønt og frugt afdeling, opvaskelokalet. Kølerum og lager i kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring, indfrysning af fisk, opvarmning og nedkøling CCP for perioden august og frem til d.d. Gennemgået resultaterne.

Vejledt generelt om dokumentation for Særlig fødevarerproduktion (sous vide, langtidstegning, holdetid og lav kernetemperatur m.v.)

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

