

Kontrolrapport



Virksomhed **Mums!**

Adresse Alstrup Alle 4

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 30622731

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.	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2018	
Dato 30-10-2017	
Dato 20-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I kølerum er der fundet kød, hvor sidste anvendelsesdato er overskredet. Virksomheden oplyser, at kødet skal kasseret efter afskrivning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at virksomheden tydelig markerer kød der skal kasseres, så det ikke er blandet med andre friske fødevarer. Drøftet frekvens for, hvor ofte denne arbejdsgang med afskrivning skal foregå for at hindre ophobning af kasserede varer i produktionslokaler.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, grøntsagsrum, opvaskeafdeling inkl. opvaskemaskine, kølerum og frostcontainer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kød på frost og efterfølgende anvendelse. I risikoanalysen står der beskrevet, at virksomheden vurderer ud fra dato, udseende, lugt og smag. Konkret vejledt om at virksomheden ud fra at de skriver at de kontrollere dato uddyber dette med beskrivelse af:

- 1) Hvor lang tid de max. opbevarer fødevarer af forskellig slags på frost
- 2) har retningslinjer for datomærkning af deres fødevarer

