

Kontrolrapport



Virksomhed **Produktionskøkkenet Sydtoften**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Sydtoften 104

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29189765 Aut.nr. 5852

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Anvendelse af hue og handsker.

Hygiejnen under produktion i varmt køkken.

Opbevaring af fødevarer på køl, frost, tørvarelager samt i pakkeri og plukkeri.

Procedurer for MAP pakning, herunder kontrolmålinger, skift af flasker til pakkemaskine samt procedurer til at undgå kontaminering af pakkefolie under rengøring.

Procedurer for anvendelse af genbrugsemballage, herunder papkasser og plastkasser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølefaciliteter, tilvirkningsområder, tørvarelager, pakkeri, plukkeri samt arbejdsgang for vask af genbrugsplastkasser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens procedurer for opfølgning på analyseresultater vedrørende listeria.

Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse og opbevaringstemperaturer, perioden jan - marts 2019, revision af egenkontrolprogrammet af jan 2019 samt varmebehandling, nedkøling og iltrest (hovedretter), perioden 25. feb - 11. marts 2019.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Nakkefilet, hakket oksekød og svinekam. Set følgeseddel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret vareudvalg og aktiviteter. Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-03-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed