

# 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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 <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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret flow og kapacitet i forhold til produktionsomfang i virksomheden ved observation under produktion i køkken og udportionering. Gennemgået tilberedning af karbonader - herunder panering, stegning, bagning og måling af centrumtemperatur med indstikstermometer. Gennemgået procedurer for tilberedning af diætkost - set tilberedning af glutenfri sovs og gennemgået sikring mod krydskontaminering af allergener, ok. Mundtligt gennemgået kontrol med råvarer - herunder sikring af overensstemmelse mellem bestilling og varen - herunder kontrol med holdbarhedsdato, ok. Stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i kølerum 1 og 3. Kontrolleret at der er sæbe og papir ved håndvask i produktion, udportionering og opvaskeafdelingen, ok. Kontrolleret opbevaring af tørvarer, ok. Kontrolleret pakning af makrel med gulerødder og tilbehør, ok. Gennemgået virksomhedens procedurer ved kundeklager - herunder at varen modtages retur til vurdering og at der laves en vurdering af virksomhedens referenceprøve, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken, udportionering, kølerum 1 og 3 samt opvaskeafdelingen - kontrolleret vedligehold af udstyr og inventar i ovenstående lokaler. Virksomheden har en vedligeholdelsesplan, som følges - renovering af gulv er planlagt i køkken, udportionering og opvask. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: dør til vareindlevering samt dør mod cafeen ved rengøringsrum.