

Kontrolrapport

Virksomhed **MARCELLO HOLSTEBRO APS**

Adresse Grønsgade 7, st

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 38878948

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.	
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

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

Denne kontrol, dato	
14-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, koldjomfruer og kummefrysere. Kontrolleret at fødevarer i kølerum og koldjomfruer er tiltrækkelige emballerede og adskilte, således kontaminering fra ferske råvarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Gennemgået procedurer for tilvirkning af specifikke fødevarer, herunder laksecrème og saucer. Gennemgået virksomhedens holdbarhedsvurderinger af div. fødevarer herunder laks crème, tun Muss og div. saucer. Gennemgået virksomhedens optøningsprocedurer. Kontrolleret og oveværet grilning af kød, samt tilberedning af sandwich. Gennemgået procedurer for klargøring af fødevarer til travle perioder, herunder opbevaringstid for klargjorte grøntsager. Gennemgået procedurer for anvendelse af toiletter, virksomheden oplyser at der anvendes adskilt toilet i kælderen som personaletoilet. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, koldjomfruer, frysere, lager i kælderen og personaletoiletet i kælderen. Kontrolleret tilstrækkelig rengøring af gummilister i div. koldjomfruer og frysere. Gennemgået procedurer for sikring af tilstrækkelig rengøring af bestik. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

