

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madservice Trekroner**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Trekroner Centervej 41

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404 Aut.nr. 5975

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Hygiejniskemhåndvaskefaciliteter. Temperaturer i køle- og fryseenheder. Hygiejne og håndtering af fødevarer under produktion og udportionering. Mundtligt gennemgået procedure med personale for brug af handsker i produktion og regler og procedure ved sygdom blandt personale. Temperatur i transportvogne. Affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder inventar og udstyr.

Frekvensrengøring utilgængelige steder. Procedure for rotation mellem to desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram, herunder risikoanalyse med relevante udpegede kritiske kontrolpunkter.

Skriftlige procedurer herunder varmebehandling, nedkøling, personlig hygiejne og sygdom, og transport. Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, transport og skyllevandstemperatur på opvaskemaskine.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed via faktura på hakket kød, bacon i skiver og æg. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 er overholdt. Set spisemærkeregnskab for 3. kvartal 2018 samt 1. kvartal 2019, stikprøvevis set faktura, herunder korrekt indplacering af fisk.

Forekomst af økologiske varer på lager.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at salt er tilsat jod. Ingen anmærkninger.