

# Kontrolrapport



Virksomhed **EDDIES KØD I/S**

Adresse Storegade 12

Postnr./By 4171 Glumsø

CVR-nr. 29064245

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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	
<b>24-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-08-2018	
Dato 31-05-2018	
Dato 29-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter med sæbe og engangshåndklæde papir, opbevaringstemperatur på køl, hygiejnisk arbejdsbeklædning. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i opskærings rum her under spæk brætte, vægt, salt kar, i salgsområde køledisk, pålægsmaskine. ingen anmærkninger. Kontrolleret densfiktions midler og virke tid. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at bølter med produkter samt opbevarings bølter til udstyr og inventar skal være af vaskbart materiale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i opskæring og salgsområde. ingen anmærkninger.

Der er enkelt stålhylder er der begynder rust samt rulleovgn skaller i maling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret overvågning og dokumentation af CCP for varmebehandling af rullepølse for april 2019.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse af listeria som relevant hazard ved rullepølse produktion. Virksomhedens egenkontrol er ikke helt tilpasset den konkrete produktion i virksomheden. Konkret vejledt muligheder for en tilpasning af egenkontrollen til relevante mikrobiologiske risici.

