

Kontrolrapport



Virksomhed **Markersen ApS**

Adresse Falkevej 3

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 31500974

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

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	
25-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2018	
Dato 05-03-2018	
Dato 31-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Gennemgået brug af hansker i forhold til håndvask. Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og gennemgå alle procestrin for produktion af paté i forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden har en holdbarhed på paté 8 dage. Virksomheden skal være opmærksom på krydskontaminering i forhold til aftørring med hænderne og karklude. Spækbrædt som er anvendt til råt kød og derefter spiseklarefødevarer

Vejledt generelt om at Listeria er en særlig patogen bakterie, der vokser ved opbevaring ved under 5°C. Den har en fremragende evne til at kolonisere sine omgivelser og danne biofilm, der kan krydssmitte til andre produkter.

Vejledt om at benytte godkendt desinfektionsmiddel efter rengøring på overflader hvor der skiftes mellem råvarer og spiseklare fødevarer. Vejledt generelt om at rotere mellem to forskellige desinfektionsmidler for at undgå resistens.

Vejledt generelt om regler for håndvask

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, hylder, røremaskine, køkkenmaskine,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Markersen ApS**

Adresse Falkevej 3

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 31500974

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

spækbrædt, betjeningsknapper, stikkontakter og hjørner. Kølerum

Gennemgået mundlig procedurer for rengøring og desinfektion af arbejdsborde, herunder virketid.

Vejledt generelt om regler for rengøring af kanter/knapper på udstyr/spækbrædt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med arbejdsborde, spækbrædt, røremaskine, udstyr, kølerum. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de få udbedret vinduetspartiet samt kanter langs vægge

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er konstateret: Listeria er nævnt som risikofaktorer i risikoanalysen. Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d.