

Kontrolrapport

Virksomhed **Bæst & Mirabelle**

Guldbergsgade ApS

Adresse Guldbergsgade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36062193

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
12-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2019	
Dato 19-11-2018	
Dato 17-09-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejniske håndvaske og temperatur i kølerum på 1. sal i produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur ved modtagelse af rå mælk ikke-pasteuriseret. Det drejer sig om 9 hvide 20 liters plastspande med omkring 15 - 17 liter i hver, i alt ca. 150 liter. Følgende er konstateret: Temperaturen er omkring kl. 15.45 målt ved overflademåling til omkring +24°C. Temperaturen er igen omkring kl. 16.30 målt ved indstik i én 20 liter plastspand til omkring +24°C. Temperaturen er målt ved indstik samtidig i samme spand af virksomheden, med virksomhedens eget termometer, til omkring +23°C. Virksomheden placerede alle 9 spande med mælk i blæstkøler straks efter modtagelsen. Virksomheden oplyser følgende: mælken køles hurtigst muligt ned i blæstkølerne og vi vurderer den videre håndtering efter 3 timer afhængig af temperaturen. Vi pastauriserer mælken før fremstilling af osten. Mælken er malket omkring kl. 12. Mælken er modtaget uden forudgående nedkøling pga. generatoren til nedkøling af mælken var defekt hos leverandøren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om modtagelse af rå mælk ved maximal +10°C. Procedure for varemodtagelse vil blive kontrolleret ved næste

Kontrolrapport

Virksomhed **Bæst & Mirabelle**

Guldbergsgade ApS

Adresse Guldbergsgade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36062193

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolbesøg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed tilbage til leverandør af rå mælk uforarbejdet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr.nr. Ingen anmærkninger.