

Kontrolrapport



Virksomhed **Mælkebøtten**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Højbjerggårdsvej 16

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6195

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk. Kontrolleret mørkfarvning af nybagt brød. Vejledt virksomheden konkret om mulige afbødende foranstaltninger for dannelse af akrylamid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i lager. Opbevaring af brød, der står til afsvaling.

Temperatur og adskillelse i kølerum. Procedurer for opvarmning og kontrol af opvarmningstemperaturer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier salmonella og E. coli i snittet frugt og grønt, samt Listeria monocytogens i spiseklare fødevarer. Set analyseresultater for maj 2019.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen.

Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale, kølerum, lager, grøntrum, personaleomklædning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for opvarmning. Set dokumentation for opvarmning for perioden april-august 2019. Vejledt virksomheden konkret om hvorledes den udførte kontrol med opvarmningstemperatur skal

