

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad Med Mere Rødovre Centrum**

Adresse Rødovre Centrum 1G, st 75

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 38749943

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
13-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-05-2019	
Dato	21-03-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	28-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået mundtlig procedure for produktionen af rullepølse herunder opskæring af slag, varmebehandling, nedkøling og fastsættelse af holdbarhed af det færdige produkt. Kontrolleret adskillelse af råvarer under produktion samt opbevaring færdigvarer i køleboks og kølemontre, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, Virksomheden oplyser der bruges forskellige desinfektionsmidler herunder desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen. Konkret vejledt omkring procedure for fastsættelse af holdbarhed af rullepølse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder og kølerum herunder gulv, vægge, hylder, bordoverflader, skæreplanker samt køle inventar. Gennemgået mundtlige procedure for rengøring og desinfektion samt virketider. Set dokumentation for at virksomhedens desinfektionsmidler er godkendt med journalnummer.

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad Med Mere Rødovre Centrum**

Adresse Rødovre Centrum 1G, st 75

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 38749943

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder og kølerum herunder gulv, vægge, hylder, bordoverflader, skæreplanker samt køleinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set generel risikoanalyse herunder specifik for listeria samt set dokumentation for opvarmning og nedkøling for rullepølse.

Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra oktober til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ingen anmærkninger.

Faktablad omkring listeria er udleveret.