

Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse M D Madsensvej 1

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 21916595

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

Denne kontrol, dato		
03-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	21-06-2019	
Dato	30-04-2019	
Tilsætningsstoffer m.v.		
Dato	05-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af virksomhedens produktion af hjemmelavet rullepølse med holdbarhed på 40 dage. Virksomheden har fremvist håndtering af slag, transport til produktionslokale, krydring/ trækketid, kogning, nedkøling, udkæring og slicening. Vejledt virksomheden om revurdering af holdbarhed. Givet vejledning om Listeria, der vokser under 5 grader celcius, og at den kan danne biofilm og kolonisere sig i omgivelser med efterfølgende risiko og desinfektion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Produktionslokale og produktionsudstyr. Set godkendt desinfektionsmiddel og gennemgået brug heraf til overflader i kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt om at øge frekvens af rengøring af vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Ejer oplyser at der løbende vedligehold af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse for Listeria Monocytogenes, herunder CCP for opvarmning og gode arbejdsgange for hygiejnisk produktion med henblik på at undgå krydskontamination. Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på opbevaring, opvarmning og nedkøling.