

Kontrolrapport

Virksomhed **PølseMageriet ApS.**

Adresse Nebelgårdsvej 25

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 31180198

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	
26-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2019	
Dato 07-05-2019	
Dato 25-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for adskillelse af råvarer og spiseklare varer ved opbevaring og produktion, herunder implementering. OK. Kontrolleret arbejdsgange til eliminering af krydskontamination via personale og via udstyr. OK. Kontrolleret procedure og overvejelser vedr. produktionsrækkefølge. OK. Gået flow for rullepølseproduktion uden anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk produktions-flow, herunder at indretningen understøtter hygiejnisk adfærd og minimerer risiko for krydsforurening. Gået flowet. OK. Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig, antallet tilstrækkeligt, hensigtsmæssigt placeret og at der er sæbe og papir til vask og aftørring af hænder. OK. Nyetableret varm-produktion klargjort til indsættelse af vask. OK. Adgang til personaletoilet, uden direkte adgang fra toiletter til lokaler, hvor der håndteres fødevarer (forrum). OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring og desinfektion herunder tidspunkt, midler, korrekt dosis og virketid. Kontrolleret, at rengøring og desinfektion sker i 2 adskilte arbejdsgange. Vejledt om adskillelse udstyr, herunder ex. slice- og afsværmingsmaksine. Vejledt om fokus på, at afskylning ikke giver anledning til forurening.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hygiejnisk design og

