

Kontrolrapport



Virksomhed **Pharmakon A/S**

Adresse Milnersvej 42

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10038839

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
14-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2018	
Dato 27-02-2017	
Dato 05-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler for håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i de forskellige produktionsafdelinger. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger, kølerum, fryserum. Procedurer for langstidstegning/sous vide, opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Opvaske lokale med opvaske maskiner og skyllevask.

Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites/bagværk.

Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler til pålægsmaskinen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, køkken udstyr, køleskabe, kølerum, fryserum. Gulve, vægge og opvaske maskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: Køkken områder med gulve, vægge og kølerum. Arbejdsborde, køleskabe og opvaske maskine. En enkel



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Pharmakon A/S**

Adresse Milnersvej 42

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10038839

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tætningsliste i kølerum er der små huller i.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, indfrysning af fisk, opvarmning og nedkøling for perioden juni og frem til d.d. Gennemgået resultaterne, virksomheden har fået lavet et dokumentation felt for sikker opvarmning, ingen dokumentation/frekvens

Vejledt generelt om dokumentation for Særlig fødevarerproduktion sous vide, langtidstegning, holdetid og lav kernetemperatur m.v.

Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt.

Gennemgået virksomhedens regnskab pr. måned. Vejledt om virksomheden kan ansøge om kvartal regnskab