

# Kontrolrapport



Virksomhed **MMFOOD**

Adresse Vestergade 1

Postnr./By 4130 Viby Sjælland

CVR-nr. 39911795

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-10-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 12-10-2018	
Dato 20-03-2018	
Dato 25-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol efter ejerskifte er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, adskillelse imellem fødevarergrupper, gennemgået procedurer og overholdelse af 3. timers vejledningen ved "mad ud af huset" og nedkølingsmetoder, set indstikstermometer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og et passende antal vaske iøvrigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med overflader, opvaskeafd., lager og kølerum med ventilatorer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af bordflader og gulvbelægning i køkken og gennemgået vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

