

Kontrolrapport



Virksomhed **Midtpunktet**

Adresse Rughavevej 5

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 28130392

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

Denne kontrol, dato	
22-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 10-01-2019	
Dato 17-09-2018	
Dato 21-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskab og fryser.

Kontrolleret korrekt og tilstrækkelig adskillelse og emballering

af fødevarer i køleskabe og fryser. Kontrolleret faciliteter til

hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer

og arbejdsgange ved tilvirkning af div. fødevarer, herunder

gennemgået hvilke typer af fødevarer der tilvirkes i

virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

køle/fryseanordninger, opvaskeområde og køkken generelt.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens

gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse,

opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling og

tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 20. maj

2019 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision

af egenkontrolprogram via. blanket 8. af 4. februar 2019.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse vedrørende balanket

valg fra Fødevarestyrelsens risikoanalyse for detail

virksomheder, herunder specifikt kontrolleret risikoanalysen er

tilstrækkelig i forhold til tilstrækkelig varmebehandling og

nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

