

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Danske Madhus, Aarhus**

Adresse **Vestermøllevej 7 A**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **33946511** Aut.nr. **5591**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret hvordan udlevering af varer til distribution til kunder foregår, ok. Kontrolleret affaldshåndtering - herunder at der anvendes lukkede affaldsbeholdere, ok. Kontrolleret sikring af fødevarer mod kontaminering i mellemkøl - der anvendes engangs plastposer til afdækning af stativer til åbne varer, ok. Kontrolleret emfang og kapacitet så, der ikke dannes kondens, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomheden har en åben dialog med medarbejderne om hvordan sygdom håndteres og medarbejderne har kendskab til at sygdom skal meldes til leder og der foretages en vurdering om medarbejderens arbejdsopgaver, ok.

Følgende er konstateret: virksomheden fremstillede spanske frikadeller under kontrollen. Frikadellerne opbevarede efter stegning på et stativ inden de nedkøles. Virksomheden foretog måling i frikadellerne og de lå på henholdsvis 33 og 44 grader C. Virksomheden gentog varmebehandlingen af produktet under kontrollen og vil fremadrettet ændre arbejds gange, så nedkølingen sker mere løbende. Gennemgået nedkølingsprocedurer for kogt kylling og mundtligt gennemgået registrering af produkter ved udtag fra blæstkøler uden anmærkninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: vare-indlevering og udlevering - herunder kontrolleret at porte slutter tæt til gulv og sider, ok. Kontrolleret vedligeholdelse i pakkeri - gulv, vægge og lofter samt kontrolleret udstyr er i god

