

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mælkebøtten**

side 1 af 2


Adresse Højbjerggårdsvej 16

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6195

| 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.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

## 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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i klerum. Målt 1,9 grader C ved fersk torskerogn i kølerum. Udportionering og pakning af dagens varme ret (grød), herunder set hvorledes der måles temperatur ved udportioneringen. Rensning af grønt i grøntrum. Opbevaring af fødevarer på tørvarrelager. Set analyseresultater for prøver udtaget den 12. december 2019 for råkost, bærkompot, grøntmos og mayo for Listeria. Vejledt virksomheden konkret om undersøgelse af snittet frugt og grønt for E.coli og Salmonella.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum, lager, grøntrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af køkken, kølerum, lager, grøntrum, fyrrum. Virksomheden oplyser, at den netop har kalibreret termometeret. Vejledt virksomheden konkret om at indskrive dette i egenkontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for pakning. Gennemgået procedure for pakning. Set dokumentation for pakning for januar-marts 2020, for ph måling for januar-februar 2020 og for opbevaring for marts 2020. Set revision 22. januar 2020. Gennemgået prøveplan for mikrobiologiske prøver.

Virksomheden har mudtligt redegjort for procedurer for pakning og levering af mad. Der anvendes 3 timers reglen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens aktiviteter er i overensstemmelse med den gældende autorisation.

Kontrolleret CVR- og P.nr i Cvr registeret. Id mærke på kasser. Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Set økologiregnskaber for alle 4 kvartaler 2019, procenten ligger mellem 95 og 97 %.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

11-03-2020

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

