

Kontrolrapport



Virksomhed **Storstrøms Ost A/S**

side 1 af 2


Adresse Nr Tvedevej 27

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 27034519 Aut.nr. M265

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.	
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
	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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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 brug af handsker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden demonstration for udtagning af miljøprøver for listeria, virksomhedens dokumentation for prøveudtagning af spiseklare fødevarer til analyse for *Listeria monocytogenes* samt dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for *Listeria*.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret daglig/periodisk rengøring af opskæringslokale med inventar, vægge og gulv samt kontrolleret kølerum 5. Kontrolleret renholdelse af loft i opskæringslokale. Følgende er konstateret: Der var begyndende dannelse af sort/grønlig plamager ved hjørnet i opskæringslokalet. Der var under området ikke åbne fødevarer. Virksomheden har opsat plader i loftet under området med håndtering af åbne fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af opskærings lokale i forhold til indplacering af håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for personlig hygiejne herunder håndvaskeprocedurer og brug af handsker.

Vejledt generelt om regler for sygdom og bærer af sygdom.

Ydet generel vejledning og norovirus samt henvist til fødevarestyrelsens hjemmeside vedr. "alt om virus"

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

04-02-2020

Dato

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

