

Kontrolrapport

Virksomhed **Hos Michael I/S**

Adresse Langeskov Centret 14

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 38872613

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
27-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 30-01-2019	
Dato 13-09-2018	
Dato 17-07-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, procedurer for nedkøling af pastaret samt varmholdelse af ribbensteg herunder temperaturkrav og brug af indstikstermometer. Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer. Følgende er kontrolleret: Forrum til personale/kunde toilet. Følgende er konstateret: Der er ikke noget forrum til virksomhedens personaletoilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet herunder tætsluttende døre og væggen skal gå fra gulv og loft. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af frituresteger, emfang, borde i serveringsområde og køleenheder. Vejledt konkret om vedligeholdelse af bordplade i opvaskeområde. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmholdelse og nedkøling for indeværende år. Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse og nedkøling. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Hos Michael I/S**

Adresse Langeskov Centret 14

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 38872613

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremvise risikoanalyse for varmholdelse og nedkøling (Blanket 7 og 9). Virksomheden oplyser at de tidligere har haft dem, men vil lave nogen nye hurtigst muligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne at risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten samt overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbøtter og plastkasser til pommes frites.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

27-02-2020

Dato