

Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gode Madhus**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Ryttervej 39

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730 Aut.nr. 5937

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, mundtlige procedurer for varmebehandling og nedkøling af fødevarer, herunder temperaturkontrol samt mundtlige procedurer for udportionering af fond og abrikosgrød på hottfill anlæg, herunder kontrol med temperaturen under udportionering. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen PAH ved stegning af kød. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for hygiejnisk transport af kølekrævende fødevarer, herunder temperaturmåling 2 gange dagligt samt procedure for håndtering af afvigelser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af virksomhedens 3 biler, herunder frekvens (1 x ugentligt) for rengøring indvendigt i kølekassen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mundtlige procedure for vedligeholdelse af virksomheden 3 biler, herunder køleanlæg samt kølekassen - Kølekassen på bil med registreringsnummer: BS 95 667 fremstår vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen PAH ved stegning af kød er gennemgået.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter -

Virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.