

Kontrolrapport



Virksomhed **Mælkebøtten**

side 1 af 1

Adresse Højbjerggårdsvej 16

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6195

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum; temperatur og adskillelse ok. Produktion af varm ret.

Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Håndtering af affald. Opbevaring af tørvarer på lager.

Adskillelse af allergikost fra anden mad under produktion.

Gennemgået virksomhedens mundtlige og skriftlige procedurer for tilbagetrækning. Det anvendte desinfektionsmiddel til termokasserne er godkendt og anvendes efter anvisningen på produktet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, grøntkøkken, mellemlager, kølerum, tørvarelager.

Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af termokasser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse vedr. Listeria. Procedurer for pH-måling af sure produkter. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for PH-målinger fra august og frem, for opbevaring for december, for opvarmning og nedkøling for november og frem.

Virksomheden har redegjort for hvorledes Ph-meteret anvendes. Set revision udført 2. december 2020. Virksomheden oplyser, at der ikke blev taget prøver til mikrobiologisk analyse i foråret pga. ændringer i produktionen pga. corona og at der er udtaget prøver i sidste uge, som der afventes svar på. Drøftet ansvarsfordeling ved opfølgning på analyseresultater.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P.nr er uændret. Mærkning med ID-nr på termokasser.