

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kød og godt aps**

Adresse Kulsviervej 71

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 40844252

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.	
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

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
22-09-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	27-08-2020	
Dato	01-07-2020	
Dato	13-02-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret kølerum, herunder temperatur i kølerum. Virksomheden har i mundtlig interview redegjort for procedure ved sikring af hakning af kød, herunder at kølekæden ikke brydes og kød hakkes ca. 5 kg pr gang i en arbejdsgang, 2 - 3 gange om dagen. Knive i hakker bliver udskiftet ca. hver måned, så der ikke sker et forhøjet fiktionsvarme i det hakket kød. Virksomheden oplyser, at den hakker ca 80-90 kg om ugen. Virksomheden får småkød hjem til hakning. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for rengøring af udstyr til brug ved fremstilling af hakket kød. Virksomheden anvender godkendt desinfektionsmidlet. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af hakket kød. Set virksomhedens beskrivende procedure for modtagelse og fremstilling af hakket kød. Udleveret faktaark om fremstilling af hakket kød i detailvirksomheder.