

Kontrolrapport

Virksomhed **Get Fit Food ApS**

Adresse Mileparken 10

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 38255398

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 06-05-2020	
Dato 05-05-2020	
Mærkning og information	
Dato 28-01-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktionsflow og adskillelse imellem råvarer og færdigvarer. Følgende er konstateret: i produktionspakkelokalet med færdigvarer stod der rå kylling til køkkenet. I kølerum, var der råvarer som grøntsager op af færdigstegt laks og lasagne uden indpakning, og der var færdigpakkede måltider i hele kølerummet. Der manglede en klar adskillelse og præcisering i varerne i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der hurtigt blev ændret på tingene. Vejledt generelt om sikring mod krydsforurening imellem råvarer og færdigvarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sikring mod kondens ved produktion. Der er tendens til at em kommer udenfor emhætten. Vejledt evt. om udvidelse af emhætte i det lille produktionskøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: papir, sæbe og rindende og koldt vand i håndvask. Konkret vejledt om regler om tilgængelighed for håndvask i pakkelokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler. Produktionslokaler, opvaske, tørvarer og kølerum og fryseskabe. Konkret vejledt om rengøring langs lister og ved

Kontrolrapport

Virksomhed **Get Fit Food ApS**

Adresse Mileparken 10

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 38255398

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vaskene i pakkelokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Vedligehold af følgende lokaler og udstyr: produktionslokale, pakkelokale og redskaber. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om vedligeholdelse af revne i gulv, og kølerum samt vejledt om vedligeholdelse af dejskrabere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for MAP pakning, procedure for MAP pakning og måling af iltrester. Ingen anmærkninger. Desuden set beskrivelse af virksomhedens flow og fysisk adskillelse af produktion og pakkeprocesser. Ingen anmærkninger.

Set dokumentation for kontrol af iltrest, opvarmning og nedkøling af fødevarer, opbevaringstemperatur på køl og frost samt varemottagelse fra perioden fra juni 2020 til dags dato. Vejledt om at udvide

procedurebeskrivelse med dokumentation for temperaturkontrol ved kørsel og udbringning af måltiderne.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af etikette med fuldkornslasagne omkring MAP-pakning, brugsanvisning og opbevaringsforskrift. Ingen anmærkning.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

06-10-2020

Dato