

Kontrolrapport

Virksomhed **føtex**

Kædehovedkontor

Adresse Rosbjergvej 33

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 35954716 Aut.nr.

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hvilke krav virksomheden stiller til deres leverandør af råvarer til fremstilling af hakket kød. OK. Virksomheden stiller krav i forhold til holdbarhed og kvalitet på råvarer. OK. Endvidere stiller de krav til de leverandører i forhold til analyse af råvarerne.

Endvidere kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for håndtering af råvarer til hakkekød, hakkeprocedurer og opbevaring samt kontrol af produkterne. OK. Kontrolleret virksomhedens procedurer i forhold til holdbarhed af råvarerne og de færdige produkt. OK. Det færdige produkt har en holdbarhed på 24 timer.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for håndtering af hakket kød ved fund af salmonella. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret skriftlige procedurer for rengøring af hakkemaskinen. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for hakning af kød herunder leverandørkrav, varemottagelse, opbevaring og hakning af kødet. Endvidere kontrolleret risici i forhold til salmonella, E. coli og total kim herunder fund af salmonella. OK.