

Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Søvej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31430526

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

Denne kontrol, dato	
24-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-05-2020	
Dato 06-03-2020	
Dato 05-02-2020	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution

Temperatur ved rå- og færdigvare (hakket kød), at kølekæden ikke brydes. Der hakkes ikke over flere omgange hen over dagen bortset fra, at der kan ske hakning i butiks-hakkerne.

Gennemgået procedurer for hakning i butik.

At al emballering og indpakning på en måde så kontaminering undgås

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring af udstyr mv. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballager (kødkasser mv)

At virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler.

At redskaber og udstyr som kommer i kontakt med fødevarer er ordentlig rengjort, herunder genbrugsmaterialer kar og kødkasser.

At rengjort udstyr efterfølgende opbevares så kontaminering undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Søvej 1

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31430526

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At virksomheden har skriftelig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne.

At virksomheden i sin risikoanalyse har vurderet mikrobiologiske risici

At virksomheden specifik har vurderet risikoen for Salmonella, herunder foranstaltninger hvis der er fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden'.