

Kontrolrapport

Virksomhed **MB FOOD A/S**

Adresse **Korskildeeng 3**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **31766605** Aut.nr. **4608**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og håndtering af råvarer og færdigvarer, indpakning og emballering sker straks efter hakning og at kontaminering undgås, kontrolleret at virksomheden anvender knivskftning, at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer, at råvarer opfylder kravene i Forordning 853.

dvs. krav til fersk kød, fremstillet af skeletmuskulatur, at krav til alder af råvarer, regnet fra slagtedato, er opfyldt, at krav til temperatur i det ferske kød overholdes (max 7 grader C), at hakket kød straks efter fremstilling indpakkes eller emballeres og nedkøles til en indre temperatur på højst 2° C.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer, at leverancer, håndtering og forarbejdning af råvarer og fødevarer foregår, så proceshygiejne kriterierne E.coli og kimtal overholdes, samt kontrolleret analyseresultat for hakket køds prøver udtaget af virksomheden til mikrobiologiske analyser (E coli, kim tal og Salmonella) fra uge 30 til uge 44, at virksomheden ved overskridelser af mikrobiologiske kriterier har reageret i henhold til sine HACCP-procedurer og foretaget korrigerende handlinger med henblik på at forebygge gentagelse af den uacceptable mikrobiologiske kontaminering.

Konkret vejledt om at virksomhederne analyserer tendenser i testresultaterne, og hvis de konstaterer udvikling mod utilfredsstillende resultater træffe relevante foranstaltninger for at bringe forholdene i orden.

