

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mortensens Mad**

Adresse **Krostien 2**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **37198560**

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

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

Denne kontrol, dato	
<b>07-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-09-2019	
Dato 19-03-2019	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter, varmt og koldt vand, sæbe og papir ved håndvask på gæstetoiletter og på personalettoilet og i køkken -ok Kontrolleret opbevaringstemperatur i køl og frost-ok.

Kontrolleret opbevaring af arbejdsbeklædning, herunder mulighed for tørring af arbejdstøj i lokale mellem køkken og lager hvor arbejdstøj og viskestykker opbevares på hylde/ i lukkede kasser-ok I forrum opbevares kun arbejdstøj til vask -ok. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring af emfang og borde hvorpå der håndteres fødevarer -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden juli 2020 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling -ok.Virksomheden er begyndt at benytte sous vide til opvarmning af nogen fødevarer-idag kontrolleret risikoanalyse for denne aktivitet, og virksomheden oplyser, at det indføres som et kontrolpunkt i egenkontrol fremadrettet -ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.