

# Kontrolrapport

Virksomhed **Homemate Aps Produktion**

Adresse Emdrupvej 26D

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 36480777 Aut.nr. 6202

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af affald.

Gennemgået daglig bortskaffelse af affald fra produktionslokaler og opbevaring af affald i lukkede beholdere i gården. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: salmonella og E.coli i snittet frugt og grønt, Listeria Monocytogenes i spiseklare produkter med mere end 24 timers holdbarhed.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Vejledt konkret om bedre adskillelse mellem privat tøj og arbejdstøj.

Allergener, krydskontaminering.

Gennemgået produktionen af glutenfri mad, denne tilberedes af en medarbejder og adskilt fra resten af produktionen. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kontrolleret at alle døre og porte er tætsluttende og sikret mod indtrængen af skadedyr, kontrolleret at vinduer der åbnes er forsynet med fluenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes. Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Listeria.

Vejledt konkret om revidering af prøveudtagningsplan for E.coli, Salmonella og Listeria Monocytogenes, da virksomheden har nedsat frekvensen fra månedligt til kvartalsvis grundet

