

Kontrolrapport



Virksomhed **Madservice Trekroner**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Trekroner Centervej 41

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404 Aut.nr. 5975

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter og temperaturer i køleenheder. Opbevaring af fødevarer på køl.

Set resultater for dokumentation af mikrobiologiske kriterer sprængt nakke (katetgori 1.3) og gulerodssuppe mht. E.coli og salmonella. Vejledt om at kriteriet for E.coli og Salmonella

gælder på ubehandlet snittet frugt og grønt. Personale og omklædningsfaciliteter. Opbevaring af rent arbejdstøj.

Gennemgået virksomhedens procedurer for kontrol af temperaturer ved opbevarning og nedkøling, herunder regler for korrekt opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder inventar og udstyr, kølerum og opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder gulve, vægge og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og transport.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens autorisation og registreringer i forhold til dens aktiviteter. CVR- og p-nummer via virks.dk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens autorisationskrivelse er af ældre dato.

Virksomheden vil få tilsendt ny.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæringer og virksomhedens brug af følgende genstande. 2 slags madfilm og dessertbæger.