

Kontrolrapport



Virksomhed **Kødgrossisten**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Industrivænget 16

Postnr./By 4241 Vemmelev

CVR-nr. 27626904 Aut.nr. 2242

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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
	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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret "Hygiejne under produktion af hakket kød" Procedurer kontrolleret, visuel kontrol - Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Temperatur i hakket kød" kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af det færdighakkede kød inden distribution - Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Mikrobiologiske analyser" Kontrolleret virksomhedens reaktion på analysesvar for proceshygiejnekræterier med overskridelser, kontrolleret virksomhedens egne analyseresultater samt frekvenser for prøveudtagning for hver dyreart (produkt) og leverandør - Ingen anmærkninger

Kontrolleret opbevaring og brug af rengørings- og desinfektionsmidler - Ansvarlig medarbejder redegjorde for virketider - Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret "Rengøring af hakkemaskiner" Visuel kontrol inden opstart - Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Rengøring af udstyr med og uden produktberøring" ved visuel kontrol i alle produktionslokaler sås enkelte steder der ikke var tilstrækkeligt rengjort, virksomhedens medarbejder så selv stederne og fik rengjort det inden opstart - ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse - Visuel kontrol af produktberørende flader og udstyr - Ingen anmrærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for hakket kød - risikoanalysen er dækkende for aktiviteter - Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Dokumentation for egenkontrol af temperatur af hakket kød " Stikprøvevist kontrolleret for seneste kvartal - Ingen anmærkninger