

Kontrolrapport



Virksomhed **Malund Ost**

Lager
Adresse Møllegården 15
Postnr./By 5540 Ullerslev
CVR-nr. 30938860

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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	
23-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 18-07-2018	
Dato 03-02-2016	
Dato 19-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og engangsftørring, temperaturkontrol og opbevaring af oste i 3 kølerum, opbering af tørvarer og emballage på lager. Kontrolleret procedure for holdbarhedsvurdering af hjemmerørte flødeoste. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af 3 kølerum inkl. hylder og vægge, renholdelse af produktionslokale, inkl. røremaskine, ostedeler, bordoverflader og vaccumpakker. Kontrolleret procedure for rengøring af gulve i kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaringstemperatur fra oktober 2020 og frem til dags dato.

Kontrolleret: Risikoanalyse for tilberedning uden varmebehandling.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler risikoanalyse for tilberedning uden varmebehandling. Forholdet vurderes

