

# Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Emilievej 13

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 32263445

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

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

Denne kontrol, dato	
<b>11-03-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-10-2020	
Dato 17-09-2020	
Dato 06-08-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af færdigretter herunder korrekt brug af termometer.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af rullepølser.

Virksomheden har egenkontrolprocedurer for sikker nedkøling udarbejdet af deres branchekode. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret nedkølingsprocedurer for færdigretter til anden virksomhed. Virksomheden nedkøler i portionsstørrelse, hvor man først nedkøler kødet, udportionerer, derefter tilsættes sovs, afdampes og sættes på køl. Hele processen tager under 2½ time. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur til afdampningsrum på 8,7 grader og målt temperatur på kølerum til nedkøling af færdigtilberedte færdigretter til 4,2 grader. Der er kontrolleret nedkølingsprocedurer og selve nedkølingfasen på flødegullash, chili con carne og oksegryde. Ingen anmærkninger,

I salgsmontre har virksomheden valgt at benytte 3-timers-regel på i forvejen nedkølede færdigretter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) nedkøling af rullepølse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlig dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse Emilievej 13

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 32263445

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

resultater for nedkøling af færdigretter, der leveres til anden virksomhed fra 2. januar til dags dato

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse nedkøling af færdigretter, samt risikoanalyse på nedkøling af rullepølse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.