

Kontrolrapport

Virksomhed **Kirk & Jensen Madoplevelser**

ApS

Adresse Gummersmarkvej 14

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 41388021 Aut.nr. 6699

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret oplagring i fælles ekstern kølecontainer. Vejledt konkret om, at virksomheden skal have procedurer for overdækning af fødevarer fra ekstern kølecontainer ind i køkkenet.

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 korrekt håndvask ved håndbetjent armatur. henvist til planche fra FVST. Vejledt generelt om at rengøringsmidler ikke skal stå i køkkenet under produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes. Vejledt generelt om at der også skal udtages prøver for Salmonella og E.coli i frisk snittet frugt og grønt, herunder salat.

Indpakning og emballering.

kontrolleret opbevaring af rent indpakningsmateriale i lagerrummet. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om bedre beskyttelse af materialet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kontrolleret rengøring af stort lagerrum og køkkenet. Vejledt konkret om hyppigere rengøring på svært tilgængelige steder og fjernelse af synlig mug på væggen i lagerrummet.

Vejledt generelt om hylder i køkkenet skal være af

rengøringsvenligt materiale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyr.

Kontrolleret at ekstern kølecontainer og køkkenet er sikret mod indtrængen af skadedyr. Ingen anmærkning

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-03-2021

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kirk & Jensen Madoplevelser**

ApS

Adresse Gummersmarkvej 14

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 41388021

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger:

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 2021 af varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning.

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation for overvågning af køleopbevaring og varemodtagelse i 3 uger. Da alt andet er dokumenteret er forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at kritiske kontrol punkter skal dokumenteres med den fastlagte frekvens - en gang ugentligt.

Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpegning af kritiske kontrolpunkter og HACCP-plan.

Godkendelser m.v.: Autorisation.

Virksomheden har ansøgt om væsentlig ændringer til catering med levering til detail.

ID-mærkning.

Virksomheden har fået tildelt autorisationsnummer 6698. Gennemgået krav til udformning af en id-mærke og gennemgået krav til mærkning af transportkasser med dette mærke. Ingen bemærkninger
