

Kontrolrapport

Virksomhed **Kålhøgen ApS**

Adresse **Oddervej 112C**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **40373713**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

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	
08-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 25-06-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter, herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles fra 65°C til 10°C på max 3 timer samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen.

Virksomheden er i gang med nedkøling kødboller under tilsynet. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer er i styring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer, virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer i perioden januar 2021 til dags dato.

Virksomheden er vejledt og introduceret for brug af værktøjet SiTTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTI-værktøj bruges.