

Kontrolrapport

Virksomhed **3-Kanten**

Adresse Plantagevej 1

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 33509324

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

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	
14-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 03-06-2020	
Dato 07-09-2018	
Dato 05-07-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på kr. 5.000 er fremsendt.

Følgende er konstateret: Der opbevares ca. 1 kg hakket oksekød i kølebro, omgivelses temperatur målt til 19,2 grader og indstikstemperatur er målt til 17,5 grader. Hakket oksekød opbevares ved 5 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil ændre procedure, så topping til pizza opbevares efter 3-timers rettesnor.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Der opbevares skinke og pølser i kølebro ved en omgivelses temperatur på 22,4 grader som er målt med kalibreret termometer. Skinken er målt med indstikstermometer til 11,0 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil ændre procedure, så topping til pizza fremover håndteres efter 3-timers rettesnor. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret at virksomheden følger procedure for 3 timers

