

Kontrolrapport



Virksomhed **Meyland Mad**

Adresse **Strøget 18**

Postnr./By **8766 Nørre Snede**

CVR-nr. **35340769**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	24-10-2016	
Dato	23-05-2016	
Dato	19-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer i køle og frost enheder. Hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder i køkken. Vejledt om at sætte engangsftørringsservietter op på toilet/baderum. Hygiejnisk beklædning under tilvirkning. Virksomheden oplyser at køkkenet pt. kun bruges til tilvirkning af fødevarer til brug i pølsevogn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, køle og frost enheder, lagerlokale og kolonialdepot.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Dør udtil fra vaskerum og fra lagerlokale, vinduer, køkken og lager lokaler Ingen anmærkninger. Vejledt om at dør udtil fra vaskerum skal lukkes efter brug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2017 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed