

Kontrolrapport

Virksomhed **Mums!**

Adresse Alstrup Alle 4

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 30622731

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

14-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2017	
Dato	20-01-2017	
Dato	21-11-2016	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl samt hygiejniske håndvaskefaciliteter, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Fordør til toilet står åben og der opbevares rent arbejdstøj i rummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dør til forrum holdes lukket og arbejdstøjet enten opbevares i lukkede skabe eller flyttes til et andet rum. I kølerum opbevares fødevarer som er overskredet sidste salgsdato. Virksomheden oplyser, at nogle af varerne har været nedfrosset og andre skal kasseres. Vejledt om at virksomheden tydeliggør, hvad der er til optøning efter nedfrysning og hvad der evt. er overskredet holdbarhedsdato.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionskøkken, opvaskerum inkl. opvaskemaskine, lager, kølerum og frostrum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskerum og kølerum inkl. inventar, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Mums!**

Adresse Alstrup Alle 4

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 30622731

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden har både skriftlige procedure og sidemandsoplærer også i det omfang der er nødvendigt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

14-06-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk