

Kontrolrapport

Virksomhed **MIB madmarked pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055526**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
29-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	17-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-11-2018	
Dato	12-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opfølgning på indskærpelse fra forrige besøg, forhold er delvist bragt i orden, køler er efterset men det indskræpes fortsat, at mælk og varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. Det er konstateret at omgivelsestemperaturen i køleskab med mælkeprodukter, spegepølse, pesto, færdigretter mv. er målt til 6-7 grader. På køleskabets display er der aflæst temperatur på 3,5 grader. Med indstikstermometer målt 6 - 7,5 grader i mælk og pesto på midterste og øverste hylder og omkring 10 grader i færdigret nederst i køler. Den viste temperatur på display, den målte omgivelsestemperatur og den målte temperatur i produkter stemmer ikke overens, årsag hertil drøftet, kan være kølers kapacitet, luftcirkulation, måleudstyr o.a.. Under tilsynet blev montør tilkaldt og virksomheden vil i en periode måle temperaturen ved daglige kontroller, hvor omgivelsestemperatur måles med eksternt termometer og produkter som opbevares i køleskab måles med indstikstermometer. Fødevarer i køler under tilsyn, hvor temperatur i produktet var over 7,5 grader blev kasseret/andre vurderet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: montør og daglig tjek igangsættes. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se

Kontrolrapport

Virksomhed **MIB madmarked pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055526**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden gennemføre skal effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Ved temperaturkontrol i køleskab er der målt forhøjede temperaturer. Personale oplyser at temperaturer måles og dokumenteres 1xugentligt og at der ikke er daglige faste rutiner for visuel kontrol af temperatur i køleskab og eks. i produkt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Nye procedurer igangsættes. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.