

# Kontrolrapport



Virksomhed **MIB Pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>12-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-06-2019	
Dato 19-11-2018	
Dato 12-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer ved opbevaring af fødevarer. Flow/arbejdsgange ved tilberedning af retter til buffetservering, selskaber/events, gennemgået uden anmærkninger, og idet det oplyses at der er focus på adskillelse mellem spiseklare og rå produkter under opbevaring og tilberedning, at der ved nedkøling af større portioner foretages opdeling i mindre portioner og at nedkølingsprocessen indenfor 3 timers rettesnor er i styring. Frostrum som under tilsynet er ret overfyldt er på plan til tømning indenfor kort periode derefter er plan at frostlager holdes nede således der vil være god orden og overskuelighed i frostrum, ok. I køkken anvendes stålvaske i arbejdsbord til håndvask, anden vask til fødevarer og al opvask i opvaskerum, ok. Der er adgang til personaletoilet med forrum, køkkenpersonalets arbejdstøj opbevares i lukkede skabe i forrum til toilet, ok. Følgende er konstateret: Tjenertøj på bøjler i toiletrum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om hvad der kan opbevares i toiletområder i fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Internetbaseret egenkontrolprogram, der dokumenteres regelmæssigt efter fastsatte frekvenser, ok. Vejledt generelt om brug af tilsætningsstoffer, herunder farvestoffer, virksomheden er

# Kontrolrapport

Virksomhed **MIB Pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejledt om risikovurdering mht. anvendelsesområde, indplacering og mængder. Der er henvist til tilsætningsforordningen samt om dokumentation vedr. tilsætningsstoffer fra leverandør.

Mærkning og information: Sporbarhed for modtagelse af fersk fisk set, der er oplysninger med fangstområde, - redskab,- metode, latinsk navn mv., ok. Set sporbarhedsoplysninger fra cateringfirma og egen anden anden produktionsvirksomhed herfra er følgende er konstateret:på følgeseddel står der er leveret kød men ikke hvilken type/varebetegnelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om oplysninger som skal fremgå af følgeseddel ved modtagelse af varer med henvisning til [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) - vejledning og sporbarhed - fødevarer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: set dataoplysninger og anvendelsesområde, ok.