

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mester Jacob**

Adresse **Nørregade 4**

Postnr./By **8370 Hadsten**

CVR-nr. **26219590**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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

**25-09-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 21-06-2018 |  |
| Dato | 04-04-2018 |  |
| Dato | 24-11-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, opbevaringstemperatur i køleenheder, håndtering af 3 timers rettesnor for opbevaring af kølekrævende fødevarer ved over 5 grader. Håndtering og opbevaring af fødevarer. Følgende er konstateret: der blev opbevaret arbejdstøj, klude og viskestykker i forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om alternativ placering. virksomheden oplyser de straks vil finde et andet sted til opbevaring af disse ting. Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler/udstyr. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: indretning og vedligeholdelse af lokaler. Der er enkelte ting er på en liste over ting hvor den sidste finish mangler. Følgende er konstateret: nogle hylder på lager er af et absorberende materiale som er vanskeligt at vedligeholde /renholde. I frostrum ses der en del dråber af is på loftet som drypper ved afrimning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mester Jacob**

Adresse Nørregade 4

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 26219590

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden følger en branchekode. Set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden flytningen.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

25-09-2019

Dato