

Kontrolrapport



Virksomhed **Åstrædes Ostehus**

Adresse **Torvet 13**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **10756197**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2019	
Dato	20-01-2017	
Dato	21-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Generelt vejledt om at benytte sig af godkendte desinfektionsmidler. Liste over godkendte produkter findes på www.fvst.dk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning af rå og færdigtilberedte fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Derudover kontrolleret gode arbejdsgange for at forhindre krydskontamination via personale og udstyr, gennemgået flow for udskæring og ompakning af paté og rullepølse, samt produktion af sky.

Udleveret og gennemgået faktaark om Listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde med kølediske, hylder, pålægsmaskine, bordoverflader, vægge og lofter, kølerum med hylder, køkken med ovn, bordoverflader, skærebrætter, knive og vacuummaskine.

Generelt vejledt om desinfektion af knive, skærebrætter, serveringsbrætter og knivblok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold og hygiejnisk design af knive, skærebræt i plexiglas og pålægsmaskine.

Generelt vejledt om udskiftning af skærebrætter med revner,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Åstrædes Ostehus**

Adresse **Torvet 13**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **10756197**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt anvendelse af kasser med rengøringsvenlige overflader til poser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Virksomheden anvender leverandørens holdbarhedsdato efter ompakning på ca. 19 dage for paté og sætter 14 dages holdbarhed på hjemmelavet sky.

Generel vejledt om nedsat holdbarhed efter ompakning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan og at Listeria er nævnt som risikofaktor.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-11-2019

Dato