

Kontrolrapport

Virksomhed **Tarup Gamle Mejeri ApS**

Adresse Thulevej 6

Postnr./By 5210 Odense NV

CVR-nr. 40761764

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
07-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i salgsområde og produktion, øvrige vaske i produktionsområde til henholdsvis opvask og fødevarer, opbevaringstemperatur i køleenheder, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, opbevaring af tørvarer udbudt til salg i butik samt gennemgået procedurer for følgende aktiviteter: varmebehandling af bl.a. fiskefrikadeller, opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader, nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer, samt varemottagelse og affaldshåndtering. Virksomheden har redegjort for at troldektlofter i salgsområde og i midten af produktionsområdet (væk fra produktion) er overfladebehandlet. Virksomheden har redegjort for at de løbende vurderer funktionen af troldektlofter. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til håndtering af troldektlofter i produktionsområde og salgsområde fx ved opsætning af plexiplader.

Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask, toiletforhold samt varmebehandling til minimum 75 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde og butik, produktionsområde med opvaskemaskine, stålborde og komfur, tørvarelager med stålreoler samt ostelager.

