

Kontrolrapport



Virksomhed **mad med mere**

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **9490 Pandrup**

CVR-nr. **26906768**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	09-10-2019	
Dato	16-10-2018	
Dato	17-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret råvarer, opbevaring af råvarer og håndtering af kød til hakket kød, herunder at virksomheden benytter hakkere med køl og at der er 2 kødhakkere, en til svin og en til oksekød-ok. Kød modtages fra friland, det skæres til småkød som hakkes løbende-ok. Kød og småkød opbevares på køl indtil hakning-ok. Virksomheden hakker i forbindelse med bestilling af hakket kød-ok. Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød" er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i pålægs- og salat køler, kødkøler og lagerkøler -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring, herunder at hakkere rengøres og desinficeres hver aften, således de er rene hver dag inden åbning-ok. Kontrolleret at desinfektionsmiddel er godkendt af fødevarestyrelsen-ok. Kontrolleret rengøring i kølerum, hvor kød til hakning opbevares samt bakke med småkød-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse herunder gulv i varmt køkken -ok. Virksomheden oplyser, at de får malet loft i varmt køkken januar 2021-ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed mad med mere

Adresse Nørregade 11

Postnr./By 9490 Pandrup

CVR-nr. 26906768

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens skriftlige risikoanalyse og at der specifikt er vurderet risiko for salmonella i hakket kød-ok.

Kontrolleret dokumentation for perioden juli 2020 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: oksemørbrad.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-10-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift