

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<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	
07-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 03-06-2021	
Dato 12-09-2019	
Dato 17-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, viden om forholdsregler/risiko ved at køkkenpersonale er/kan være bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkkenet og udleveret retningslinjer. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, opvaskeområde, rengøring er igang under tilsynet. Overflader, arbejdsborde, gulve udstyr samt håndvaske rengøres dagligt efter endt arbejde. Der er redegjort for brugen af fvst godkendt desinfektionsmiddel, ok. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved opstart instrueres nye medarbejdere mundtlig med gennemgang af håndvaskeprocedurer og henvisning til folder om personlig hygiejne. Personalehåndbog



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **MIB Pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med beskrivelse af retningslinier for personlig hygiejne med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smitemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme udarbejdes.