

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MI-VI-FOOD**

Adresse Jernbanegade 21

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 31264065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2023	
Dato 22-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af to anonyme forbrugerhenvendelser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndvaskeforhold i butik, koldt køkken og varmt køkken, temperaturkontrol i køleskab med fersk fisk og kødprodukter, kølemontre med smørrebrød i butik. Kontrolleret personaletoilet med hygiejniske håndvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Bødeforelæg fremsendt på 5.000 kr.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Følgende er konstateret: I kølebord i butik med stegt kylling og afskåret pålæg måles der med indstikstemometer: Stegt kyllingestykker til 10,00 graders celsius (ca. 1 kg), kamsteg i skiver til 16,2 graders celsius (ca. 200 gram), hamburgeryg i skiver til 17,2 graders celsius (ca. 200 gram), roastbeef i skiver til 16,3 graders celsius (ca. 400 gram) og 4 frikadeller til 14, 1 graders celsius. Med luftføler måles der 22, 6 graders celsius. Ovenstående produkter er varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer som skal opbevares ved 5 graders celsius. Virksomheden kasserede fødevarerne.

Foto medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kassere det og så tror jeg vi begynder at anvende 3 timers rettelinje.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MI-VI-FOOD**

Adresse Jernbanegade 21

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 31264065

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølemontre og kølebord, bordoverflader og gulve i butik, renholdelse af koldt og varmt køkken, herunder borde, køleskab, pålægsmaskine, emfang og komfur. Kontrolleret procedure for rengøring af termokasser som kommer retur fra kunder eller står opbevaret under overdække i gård. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af butik og produktionsområde, herunder at vinduer og døre er tætlukkende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, varmebehandling og nedkøling, samt set stikprøvevis dokumentation for ovenstående områder siden juni 2023 og frem til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk