

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Din Madpartner**

Adresse Fredericiavej 441

Postnr./By 7080 Børkop

CVR-nr. 37425656

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
23-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 26-06-2024	
Dato 15-08-2023	
Dato 21-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring. Vejledt generelt om særlige fokusområder for rengøring af fødevarelokaler og -udstyr i forbindelse med opstart af produktionen.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: is/kageområde er der på de 2 store røremaskiner og den lille røremaskine en del fødevarerester fra tidligere produktion, bag røremaskiner på gulvet er der ansamling af skidt, i kassen med rene piskeris og spartler er der ligeledes sprøjt. Det varme køkken, i kasse med de rene redskaber, er der fødevarerester fra tidligere produktion. Varmt køkken holdere til film og staniol, fremstår snavsede.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil rette op på rengøring.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

