

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pilely**

Adresse Vindeby Pilevej 26

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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

28-01-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 13-01-2017 |  |
| Dato | 10-11-2015 |  |
| Dato | 13-02-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Gennemgået procedure for håndtering af kølemad ved modtagelse fra eksternt virksomhed.

Kontrolleret: Temperaturkontrol af fødevarer og omgivelser i køleskab 1.

Det indskærpes, at fiskefrikadeller og alm. frikadeller maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Der er målt 8,5 grader med IR, målt 9,2 grader med luftføler og 9,9 grader med indstikstermometer i en alm. frikadelle.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får fat i en kølemontør med det samme. Fremadrettet skal der måles temperatur i køleskabet dagligt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af fryser, køleskabe, ovn, emfang, samt køkkenskabe med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af liser i køleskabe og fryser, ovn, emfang, samt køkkenskabe med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

## Virksomhed Pilely

Adresse Vindeby Pilevej 26

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

## side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. uddannelse af personalet, samt modtagelse af kølemad, herunder HACCP-plan. Der foreligger en mail hvori det fremgår, at virksomhedens risikovurderinger og HACCP-plan er under revidering og forventes at tages i brug den 1. april 2019.

Kontrolleret: Dokumentation af opbevaringstemperatur.

Følgende er konstateret: Der er konsekvent dokumenteret 3 grader i køleskab 1 og 2 siden marst 2018 og frem til den 25. januar 2019, bortset fra 2 afvigelser på 4 og 5 grader i køler 2. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at der skal dokumenteres den temperatur som der aflæses på termometer og ikke blot aflæse setpunktet på de 3 grader, som står på køleskabet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Generel vejledning omkring nedtagning af elitemærkat.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Der foreligger

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbøtter med gryn og mel.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

28-01-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift