

# Kontrolrapport



Virksomhed **Alfred Priess A/S**

Adresse Sevelvej 51

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 12279000

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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

01-03-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 24-02-2017 |  |
| Dato | 23-02-2015 |  |
| Dato | 06-03-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i køleskabe samt kontrolleret adskillelse og tildækning af fødevarer.

Kontrolleret procedure for holdbarhedsstyring af skiveskåret pålæg som optøs. Kontrolleret procedure for resthåndtering af sandwich og lun ret. Ansvarlig har redegjort herfor. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og lager, herunder udstyr, inventar og overflader. Fuger i gulv fremstår mørke og er svære at renholde tilstrækkeligt grundet dybden. Vejledt virksomheden konkret om metode for renholdelse og evt. udbedring af fuger i gulv. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrol i forbindelse med varemodtagelse, opbevaringstemperatur, og varmebehandling i perioden for marts 2017 til d.d. Kontrolleret at virksomheden har udført årlig kontrol og revision for 2018/2019. Generelt vejledt om dokumentation af nedkølling, hvis virksomheden foretager sig det. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret at emballage anvendt til fødevarer er egnet hertil samt anvendes til det tilsigtede formål.

Herunder plastbeholdere, poser, handsker og film. Generelt vejledt om krav til dokumentation på plastemballage der anvendes til varmeholdige fødevarer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed