

Kontrolrapport



Virksomhed **mad med mere**

Adresse Damhustorvet 5-7

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 29477795

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	24-06-2020	
Dato	07-01-2020	
Dato	19-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for produktion af hakket kød inkl. håndtering af rå kød inden hakning og procedure for opbevaring af hakket kød.

Kontrolleret adskillelse ved opbevaring og hakning samt sikring af temperatur i forbindelse med produktion. Procedure for sikring af at der anvendes friske råvarer. Procedure for sikring af at kølekæden ikke brydes. Kontrolleret procedure for personlig hygiejne herunder faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kødhakker, opskæringslokale, diverse anordninger, i butik. Virksomheden har redegjort for arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og overflader som har direkte produktberøring i forbindelse med hakning af kød.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse: At virksomheden har udarbejdet risikoanalyse baseret på HACCP principperne, at virksomheden har vurderet mikrobiologiske risici, i forbindelse med hakning af kød, at virksomheden har en specifik vurdering af Salmonella i hakket kød. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af varemodtagelse og opbevaringstemperaturer for perioden juli til d.d. Ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed mad med mere

Adresse Damhustorvet 5-7

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 29477795

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

23-09-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift