

Kontrolrapport



Virksomhed **OK PLUS Rudkøbing**

Adresse **Nørrebro 95**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **33873581**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

19-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-11-2019	
Dato	03-01-2019	
Dato	05-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af svinekam og pizzaslides herunder korrekt brug af indstikstermometer, udskæring af svinekam til mindre stykker efter endt varmebehandling samt løbende kontrol af nedkøling med indstikstermometer og fremskrivning af sikker nedkøling via virksomhedens elektroniske egenkontrolprogram. Generel vejledt om regler for sikker nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for aktiviteten nedkøling (fra 65 til 10 grader på max 3 timer) som virksomheden har udpeget som et kritiske kontrolpunkt. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling er stikprøvevis kontrolleret fra april 2021 til dags dato. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation af nedkøling til 1 gang pr uge, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om mulighed for at anvende online værktøj, SiTTi, via www.fvst.dk til udregning af sikker nedkøling.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk