

Kontrolrapport



Virksomhed **MIB Pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

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.	1
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

03-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	12-09-2019	
Dato	17-06-2019	
Dato	19-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Pt. tilberedning og servering ved buffet til 550 personer, halvdel i huset og anden halvdel leveres til kantine på anden matrikel. Råvarer modtages hovedsagligt fra egen autoriseret virksomhed, oftest forberedt klar til tilberedning. Ved buffetservering, styres antal ved tidforskudt spising. Buffetservering i max. 2,5 time ialt. Rester fra buffetborde anvendes ikke til senere brug i produktion/servering, ok. Nedkølingsprocedurer gennemgået uden anmærkninger. Der er adskilte arbejdspladser under produktion. Der er adgang til håndvaske, fødevarevaske og opvaskevask set og fundet i orden.

Hygiejne: Rengøring: Oprydning og rengøring igang under tilsynet efter dagens produktion. Arbejdsgange ved rengøring drøftet, alle overflader vaskes dagligt og ovn/e er på plan til rengøring. Opvask i 2 opvaskemaskiner med skyl over 80 grader, set, ok. Vejldt om obs. på riste ved gulvafløb i køkken og rim på overflader i frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse, fundet dækkende for køkkenets nuværende aktiviteter. Der dokumenteres regelmæssigt ugentligt efter kontrol af udpegede kritiske kontrolpunkter, set, ok. Vejldt om risikovurdering hvis nye aktiviteter igangsættes.

Godkendelser m.v.: Opdateret risikooplysninger og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MIB Pakhusene ApS**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

basisoplysninger.

Virksomheden er konkret vejledt om registrering hvis den leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen. Der er vejledt om at levering af animalske produkter er gældende når virksomheden tilbereder retter udfra fra fersk kød/fisk mv., som efterfølgende leveres til anden/andre fødevarevirksomheder. Aktiviteter efter 1/3 reglen vurderes som en væsentlig ændring og registrering kan foretaget ved brug af den digitale anmeldelsesblanket for fødevarevirksomheder på fødevarestyrelsens hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-06-2021

Dato