

Kontrolrapport



Virksomhed **Tradium, Amu-Centervej 2**

Adresse **Amu-Centervej 2**

Postnr./By **8560 Kolind**

CVR-nr. **32806872**

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	15-08-2018	
Dato	27-05-2016	
Dato	15-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede retter gennemgået, det oplyses at flade gastrobakker med stor overflade anvendes og nedkøles i kølerum med luftcirkulation, der nedkøles efter 3 timers rettesnor, fra 65 til 10 og derfetr hurtigst muligt ned under 5 grader, ok. Efter nedkøling samles nedkølede retter i plastbeholdere med låg til senere brug, ok. Kernetemperratur måles med indstikstermometer, set. Det oplyses at termometer kalibreres 1xårligt ved kontrol i kogende vand/isvand, ok. Vejledt og vist Fødevarestyrelsens online værktøj til beregning af sikre temperaturer ved nedkøling, varmhold og varmebehandling.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprocedurer og udpegning af kritiske kontrolpunkter, herunder nedkøling er set, ok. Der er set dokumentation efter regelmæssig kontrol af temperaturer ved nedkøling fra 2021. Vejledt om at der måles på varierende retter eks. saucer/gryderetter mv. Ny risikoanalyse er udarbejdet, hertil er der vejledt om områder hvor risikoanalyse bør præciseres/udbygges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk