

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Michaels Mad og Vin**

v/Michael Winther Olsen

Adresse Jeksen Dalvej 36

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 26640180

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-11-2022	
Dato 11-11-2021	
Dato 28-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af kølekrævende fødevarer på køl.

Kontrolleret: Forrum til toilet. Følgende er konstateret:

Virksomheden har på det seneste kontrolbesøg fået samme bagatel, men på dagens kontrolbesøg kunne virksomheden fremvise dokumentation på at de har et tilbud bygning af forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for forrum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens store kølerum ses hjørnerne med sorte belægninger, undersiden af opbevaringshylderne i samme kølerum fremstår med hvide, sorte, mørke grønne behåret belægninger, ventilationsgitterne fremstår med støvbelægninger og indtørret brune belægninger, stålstativet fremstår med hvide indtørret belægninger, i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Michaels Mad og Vin**

v/Michael Winther Olsen

Adresse Jeksen Dalvej 36

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 26640180

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringsskab hvor virksomheden opbevarer emballage og kolonial varer fremstår gummilisterne med klisteret belægninger, frituren fremstår med gule indtørret fedtbelægninger, under ovnen fremstår stålstativet med fedtet belægninger og støv, bagved ovnen ses der massive spindelvæv ansamlinger, stålstativer rundt i køkkenet fremstår med fedtet belægninger, opvaskemaskinen ses med lyserøde belægninger og indtørret belægninger langs kanten, på bagsiden og i toppen, under arbejdsborde ses der ansamlinger af spindelvæv, omkring emhættene i køkken ses der store ansamlinger af spindelvæv og rulleborde, hvor der opbevares fødevarer ses med indtørret støvet belægninger og fødevarerester. Fotodokumentation optaget

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

vejldt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseenhederne samt opvaskemaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for ovenstående aktiviteter for perioden januar 2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

30-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk