

# Kontrolrapport

Virksomhed **Smilets Mad Trige**

Adresse **Gartnerparken 1**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **55133018** Aut.nr. **5610**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                                                                                                                                                  |
| 4                                                                                   | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget                                                                                                                              |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

## Kontroltype og -aktivitet

- |                                                     |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: flow gennem virksomheden - herunder gennemgået de forskellige procestrin af i håndtering og tilberedning af fødevarer. Gennemgået rutiner omkring pakning af fødevarer og opbevaring af fødevarer på køl - herunder kontrolleret at fødevarer opbevares beskyttet mod kontaminering, ok. Mundtligt gennemgået udtag af miljøprøver i virksomheden - virksomheden har redegjort for udtag af prøver i afløb, ok. Vejledt med eksempler på udtag af miljøprøver på overflader med produktkontakt og områder uden produktkontakt under gennemgang af køkkenet. Kontrolleret at der er forhold til hygiejnisk vask af hænder og at der anvendes egnet og ren arbejdsbeklædning, ok. Målt opbevaringstemperatur i diætkølerum, ok. Mundtligt gennemgået rutiner for modtagelse af emballage fra vareudlevering, ok. Kontrolleret at desinfektionsmidler, som anvendes er godkendte, at rengørings- og desinfektionsmidler anvendes efter forskriften - herunder at holdetid og dosering følges, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: stikprøvevis kontrolleret rengøring af gulve, lofter og udstyr/inventar i produktionskøkken, dessertkøkken, kølerum til diæter og varm mad, blæstkøler nr. 3 og opvaskeafdeling. I pakkerum er rengøring af pakkemaskiner kontrolleret, ok. Mundtligt gennemgået rutiner for rengøring af udstyr - med udgangspunkt i kødhakkeren - virksomheden skiller udstyret af inden rengøring, ok.

Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: dessertkøkken - herunder udstyr i skuffe, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: desserttrum, blæstkøler og opvaskeafdeling. I produktionskøkken har virksomheden udbedret gulv under gryder til varm produktion - så overfladen fremstår glat og vaskbar, ok. Kontrolleret vedligehold af udstyr - set kødhakker



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

05-10-2018

Dato

5 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Smilets Mad Trige**

Adresse **Gartnerparken 1**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **55133018**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og opvaskemaskine, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*. Virksomheden har lavet en oversigt over udtag af prøver i afløb . og set analyseresultater udtaget det seneste halve år, ok. Set de seneste analyseresultater på produktprøver. Virksomheden har udarbejdet en oversigt over deres produkter med indplacering.

Kontrolleret analyseresultater for *Listeria monocytogenes*. Virksomheden har udtaget prøver, men den valgte analysemetode svarer ikke overens med indplaceringen i kategori. Vejledt om valg af analysemetode. Set virksomhedens risikoanalyse, vejledt om at der mangler delelementer i risikoanalysen for *Listeria monocytogenes* - virksomheden oplyser at det tilføjes. Gennemgået eksempel på prøveudtagningsplan fra Fødevarestyrelsens hjemmeside - for produktprøver og miljøprøver, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret at produkter er mærket med virksomhedens autorisationsnummer, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

05-10-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift