

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	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i virksomhedens køleenheder - målt i køleskab i diætafdelingen, diæt- og mælkekøler, OK. Gennemgået procedurer for måling af opvarmningstemperatur i produktionen, OK. Vejledt konkret om styring for nedkøling - under kontrollen stod et stik med stegte kalvestege ude i produktionen i virksomheden - virksomheden foretog genopvarmning af stege under kontrollen, OK. Gennemgået at desinfektionsmidler, som anvendes i virksomheden er godkendt af Fødevarestyrelsen og at de anvendes efter foreskrifterne på produktet, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: ren emballage i opvaskeafdelingen fremstår ikke rene, da der findes smuds på stålbakker og der er kondensdannelse på stålbeholdere som er stablet. I pakkerum er pakkemaskinen ikke ren på rullen ved film og kant under bånd ved lukkekammer og der er skimmel på køleribber i pakkerummet og i kølerum 4 og 5. Bil med registreringsnummer XD 96388 fremstår med smuds på vægge og lofter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør rent med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

diætkøkkenet i virksomheden - herunder udstyr, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: diætkøkken, pakkeri og mælkekøler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

09-04-2018

Dato

Afleveret til

4 timer

Kontrolens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Smilets Mad Trige**

Adresse **Gartnerparken 1**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **55133018**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden følger ikke deres risikoanalyse for nedkøling. I den fremviste dokumentation for nedkøling for året 2018 kan virksomheden ikke vise at de overholder 65°C til 10°C indenfor 3 timer under nedkølingen. Virksomheden har 14 gange i 2018 ikke dokumenteret en sluttid og/eller sluttemperatur. Virksomheden dokumenterer nedkøling dagligt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: procedurerne for dokumentation af nedkøling revideres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Adspurgte ny medarbejder om procedurer i forbindelse med sygdom. Ingen anmærkninger.

Der er fremvist restsikkerhedsblanket ved kontrolbesøgets opstart. Der er optaget fotodokumentation under kontrollen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

09-04-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk