

Kontrolrapport

Virksomhed **Køkken Syddjurs**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Vestre Fasanvej 31**

Postnr./By **8410 Rønde**

CVR-nr. **29189978** Aut.nr. **5912**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret flow af råvarer, produktion, pakning og færdigvarer virksomheden, med udgangspunkt i dagens produktion (Forårssdessaert, citronfromage, paprikasovs) Kontrolleret forholdsregler i produktion, adskillelse, overdækning, sikring af kritiske kontrolpunkter, nedkøling og pakning- ingen anmærkninger. Set planer for fremtidigt flow efter ombygning, hvor nyt kølerum, pakkerum og vindfang vil blive taget i brug, OK. Der er indsendt ansøgning om forhåndsgodkendelse af projektet.

Set virksomhedens vurdering af organoleptisk kvalitet af producerede køle-vacuumvarer. Vejledt generelt omkring sikring af organoleptiske vurderinger samt dokumentation herpå på dato på holdbarhedens udløb.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: Listeria monocytogenes i færdigproducerede ikke-stabiliserede fødevarer, samt Salmonella i råkost, OK. Set prøveplaner for udtagning af produktprøver til mikrobiologisk undersøgelse samt miljøprøver, ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen. Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.


Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af overflader i varmt og koldt køkken samt transpovogn (vogn 4) Virksomheden oplyser at rengøringsprogram for biler i fremtiden vil være end del af køkkenets egenkontrolprogram.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for årlig kalibrering af måleudstyr (termometre) , ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: set virksomhedens dokumentation for dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, samt transport, ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Følgende er konstateret: virksomheden er ikke koblet op med kontrolrapport på kommunens

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

- X Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

13-05-2019

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Beigil Kummgaard
Afleveret til

[Signature]
Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed Køkken Syddjurs

Adresse Vestre Fasanvej 31

Postnr./By 8410 Rønde

CVR-nr. 29189978

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hjemmeside. Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Der henvises til www.findsmiley.dk til at få koblet virksomhedens kontrolrapport på kommunens hjemmeside. Forholdet vurderes under de givende omstændigheder som værende under bagatelgrænsen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

13-05-2019

Dato

Brijet Kummjæril
Afløbet til

[Signature]
Tilsynsførendes underskrift