

Virksomhed **Mammis Gelato**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Krogsvej 13

Postnr./By 8382 Hinnerup

CVR-nr. 38014781 Aut.nr.

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter med sæbe og papir til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomhed har mundtligt redegjort for procedurer for opvarmning/nedkøling af mælkeblanding (pasteurisering).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, varemodtagelsen, frostrum samt kølemøbler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af lokaler Følgende er konstateret: I virksomhedens opvaske lokale, er gulv ved rist i stykker og revnet samt metal rist er knækket. området er dermed ikke rengøringsvenligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold af lokaler, herunder at overflader skal være rengøringsvenlige, vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder gulvtyper.

Virksomhedens egenkontrol: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram (HACCP-Plan) samt dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

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

Særlige mærkningsordninger: Vejledt konkret om mulighederne for økologisk produktion.

01-06-2023

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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