

# Kontrolrapport

Virksomhed Myggens Aps

Adresse Krostien 2  
 Postnr./By 9700 Brønderslev  
 CVR-nr. 40614672

## Kontrolleret Resultat

Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsetningsstoffer m.v.	
Kemiske forurenninger	
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
Elite	Dårligste resultat bestemmer aktuel smilley
	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

## Kontroltype og -aktivitet

<input checked="" type="checkbox"/>	Ordinær kontrol
<input type="checkbox"/>	Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/>	Ekstra kontrol
<input type="checkbox"/>	Kædekontrol
<input type="checkbox"/>	Anden kontrol



Miljø- og Fødevarerministeriet  
 Fødevarerstyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmilley.dk](http://www.findsmilley.dk)

Denne kontrol, dato	19-09-2019
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og frostrum. Adskillelse af virksomhedens fødevarer på lager, i kølerum og frostrum. Procedure for nedkøling af store portioner mad. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken og på personaletoilet. Vejledt generelt om retningslinjer for håndtering af fødevarer ved ugendørs grillning. Henviste til Fødevarerstyrelsens hjemmeside (hygiejnevejledning) for flere informationer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rensholdelse af køkken, lager, kølerum, frostrum, personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, kølerum, frostrum og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risiko analyse og et egenkontrolprogram. Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling i august. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

1 time 30 min.  
 Kontrollens varighed  
 Tilsynsførendes underskrift  
 Aflævert til