

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Mins Cooking ApS**

Adresse Themstrupvej 75

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 41977531

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato

19-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, samhandel og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk faciliteter til vask og tørring af hænder. Opbevaring og adskillelse af kølepligtige fødevarer på køl og frys samt stikprøvevist kontrolleret temperatur. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Madvogn og køkken/lager i garage herunder køle og frysefaciliteter, skabe, hylder, produktbærende overflader, håndvaske, kogeplader, emfang, loft, gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, lager og madvogn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, og nedkøling.

Fødearestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk



Kontrolrapport

Virksomhed **Mins Cooking ApS**

Adresse Themstrupvej 75

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 41977531

Tilsynsførendes bemærkninger side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling fra 01.12.2022 til dags dato. Vejledt generelt om anvendelse af nedkølingsskema da de lige er begyndt at lave fødevarer der varmebehandles og derefter nedkøles.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
