

Virksomhed **RØDEKRO LYSTFISKER CAMPING**

/ANETTE BEKKER LASSEN

Adresse Østermarkvej 3

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 20533501

| 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                     |          |
| 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 |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |  |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne     |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Autorisationer m.v. |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              | <input type="checkbox"/> Prøver udtaget      |

Denne kontrol, dato

**17-06-2010**

Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 22-06-2009           |  |
| Dato 18-11-2008           |  |
| Dato 16-10-2007           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaringstemperaturer på køle- og fryseskabe. Gennemgået procedurer for håndtering af fødevarer under produktion samt procedurer for opvarmning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af personale- og kundetoilet samt inventar bag disk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol af varemodtagelse, temperaturer og opvarmning for jan-maj 2010.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.