

Virksomhed **Aakjærskabet**Adresse **Jenlevej 6**Postnr./By **7870 Roslev**CVR-nr. **11030491**

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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 og -aktivitet

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

15-05-2014



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 17-07-2013 |  |
| Dato | 25-06-2012 |  |
| Dato | 06-10-2010 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på frost, Ok. Spurgt ind til transport af fødevarer fra leverandør. Ok. Vejledt om behov for håndvask i nyt køkken. Vejledt om behov for særskilt personalet toilet ved fremstilling og håndtering af letfordærlige fødevarer. Virksomheden oplyser forholdene er tilfredsstillende ved ibrugtagning af nyt køkken. Spurgt ind til modtagelse/opbevaring af fødevarer ved større arrangementer, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret relevante lokaler.

Virksomheden under ombygning/udvidelse, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hele virksomheden.

Vejledt konkret om loftet i kommende lagerlokale bag køkken. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrol og dokumentation for udført egenkontrol, Ok.

Kontrolleret risikoanalysen, herunder vejledt om behov for blanket 1 og evt. behov andre hvis produktionen ændres.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Her ved opbevaring i fryser, Ok.