

Virksomhed **Områdecener Borupvænget - afd. SD**Adresse **Gl. Hobrovej 136**Postnr./By **8920 Randers NV**CVR-nr. **29189668**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-09-2014**Tidligere kontrol**

Dato	29-08-2013	
Dato	12-03-2012	
Dato	09-02-2012	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i kølere/fryser Procedurer for adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion

gennemgået uden anmærkninger Håndvaskefaciliteter

gennemgået uden anmærkninger Tildækning af fødevarer på køl gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af køkken

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for

opbevaring, varemodtagelse og opvarmning for 2014 frem til d.d..

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden er vejledt om at alt personale der opvarmer mad sendes på hygiejekursus