

# Kontrolrapport



Virksomhed **Frederikshøj ApS**

Adresse **Oddervej 19-21**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **26789745**

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

Denne kontrol, dato	
<b>05-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-12-2016	
Dato 04-12-2015	
Dato 12-12-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilvirkning i køkken af svampesauce, opbevaringer på køl med datostyring af egneproduktioner er kontrolleret uden anmærkninger herunder anvendelse af gode arbejdsgange.

Anvendelse af alternative varmebehandlingsmetoder anvendes udelukkende ved hele kødstykker. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring under produktion af køkkenafdelinger samt kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkkenafdelinger samt udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrollens dokumentation af køleopbevaringer og varmebehandlinger er kontrolleret uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

45 min.

Kontrollens varighed