

Virksomhed **Projektcenter Syd Djurs**Adresse **Lundbergsvej 2**Postnr./By **8400 Ebeltøft**CVR-nr. **29189978**

| 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 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

**04-05-2015****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 22-05-2013 |  |
| Dato | 20-01-2011 |  |
| Dato | 13-04-2010 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt under lagring og produktion, forhold til hygiejnisk vask af hænder, affaldshåndtering af madrester.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken med inventar, opvask og kølerum. Renholdelse under produktion. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, opvask, kølerum og lagre. OK. Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af køkkenredskaber og skærebrætter. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. elektronisk dokumentation af temperaturer for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning for perioden fra januar 2015 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens baggrundoplysninger. Ingen anmærkninger.