

Virksomhed **Company House Skejby 2**

|                          |
|--------------------------|
| Eurest                   |
| Adresse Hedeager 1       |
| Postnr./By 8200 Aarhus N |
| CVR-nr. 81093628         |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

13-04-2016



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 25-08-2015 |  |
| Dato 18-07-2013 |  |
| Dato 06-02-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur på køl og frost er kontrolleret stikprøvevis, ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok. Set fremstilling af kager, hertil ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler og inventar opvaskemaskine i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenområde, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, for perioden januar 2016 til d.d. uden anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på melprodukter i spande, ok.

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

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

30 min.

Kontrollens varighed