

Kontrolrapport



Virksomhed **Alsøer Catering**

v. Henrik L. B. Alsoer

Adresse Nygade 29

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 18484072

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 | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

20-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-07-2016	
Dato	10-02-2016	
Dato	15-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteterne til hygiejnisk vask og tørring af hænder i cafeteria. Konstateret at i produktionskøkken i stueetage mangler særskilt håndvask jf.

gældende regler. Der findes vask til fødevarer og vask til opvask. Vejledt konkret om etablering af særskilt vask til håndvask,ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse af fødevarer i køleskab for at undgå krydsforurening,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken i stueetage og cafeteria,ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af cafeteria,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol siden sidste tilsyn, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne eller kender hygiejnereglerne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk