

Kontrolrapport



Virksomhed **Udsigten**

Adresse **Ådalen 3**

Postnr./By **5863 Ferritslev Fyn**

CVR-nr. **29188645**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

01-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2015	
Dato	07-03-2014	
Dato	14-03-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt mundtlig procedurer for temperaturkontrol af opvarmning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt risikoanalyse. Vejledt generelt om af udfylde

egenkontrolprogrammet, så det stemmer overens med virksomhedens aktiviteter. Vejledt generelt om uddybelse af proceduren for varemodtagelse, da temperaturkontrollen foretages af hovedkøkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Opbevaringstemperatur og opvarmning for perioden november 2016 til d.d. Virksomheden dokumentere ikke temperatur ved varemodtagelse, da de kølekrævende fødevarer hentes i hovedkøkkenet efter behov.

Temperaturkontrollen udføres af hovedkøkkenet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Udsigten

Adresse Ådalen 3

Postnr./By 5863 Ferritslev Fyn

CVR-nr. 29188645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af mælkeprodukter og marmelade.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-03-2017

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift