

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pindstrup Centret**

Adresse **Johs. F. La Cours Allé 1**

Postnr./By **8550 Ryomgård**

CVR-nr. **81414211**

| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**10-11-2017**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 05-07-2017 |  |
| Dato                      | 12-10-2016 |  |
| Dato                      | 06-10-2016 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer under lagring samt på køl og frost - herunder temperaturer af fødevarer, procedurer ved buffetservering - herunder kassering eller genopvarmning af rester, godkendt desinfektionsmiddel, procedurer ved bagning samt håndvaskefaciliteter. Drøftet deling af kølerum ved udlejning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af pålægs- og isterningmaskine - herunder desinfektionsprocedurer. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af pålægs- og isterningmaskine. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt dokumentation vedr. alle kritiske kontrol fra sidste kontrol til d.d. Endvidere set vedligeholdelsesplan hvor renovering af dørkarm er anført til udbedring dec. 17.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejneinstruktion af personale der tilvirker fødevarer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift