

Kontrolrapport

Virksomhed **Udrejsecenter Kærshovedgård**

Adresse **Kærshovedgård 17**

Postnr./By **7430 Ikast**

CVR-nr. **53383211**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	02-01-2018
Dato	21-12-2017
Godkendelser m.v.	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftørningspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, stikprøvevis målt temperatur i køl og frost uden anmærkninger, overværet klargøring og anretning af grønt uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tørvarelager, kølerum, køkken med inventar, fryser samt opvaske afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tørvarelager, kølerum, køkken med inventar, fryser samt opvaske afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for følgende procedure: Opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning af fødevarer for perioden 2. januar 2017 til 24. januar 2017 uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg. Ok.