

Kontrolrapport



Virksomhed **Det nødvendige Seminarium**

Adresse Skorkærvej 8

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 41821310

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

Denne kontrol, dato

22-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-10-2017	
Dato	22-08-2016	
Dato	16-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for temperaturmålinger ved varmebehandling af fødevarer uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum og på tørvarelager. Ok.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af grøntsager fra egen avl. Følgende er konstateret: Bønner bliver under tilsynet opbevaret i bur uden for indgangen til køkkenet. Disse blev straks flyttet ind i virksomhedens grovkøkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer og skadedyrssikring. Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering samt at containere holdes lukket. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret den generelle vedligeholdelsesmæssige stand i køkken og grovkøkken uden anmærkninger. Vejledt konkret omkring udarbejdelse af vedligeholdelsesplan der sikrer udskiftning af fuger ved kipsteger og langs vægge, når disse trænger samt udskiftning af batteri i berøringsfri vandhane. Desuden vil dørkarme og loft i opvaskeafdeling blive malet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der er foretaget risikovurdering i forhold til opvarmning af fødevarer samt at der er beskrevet faste skriftlige procedurer herfor i



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Det nødvendige Seminarium**

Adresse Skorkærvej 8

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 41821310

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogrammet. Ok. Kontrolleret dokumentation for opbevaring, genopvarmning, varmebehandling, nedkøling og varemodtagelse for perioden marts-august 2018. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: bacontern, kalkuncuvette, tofu og auberginer.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

22-08-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift