

Kontrolrapport



Virksomhed **Majas Selskabsdiner**

Adresse **Viemose Gade 3**

Postnr./By **4771 Kalvehave**

CVR-nr. **20010681**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	1
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

19-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-06-2017	
Dato	18-08-2016	
Dato	17-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl, fødevarer adskillelse i køl Box og på lager hylder, hygiejnisk arbejdsbeklædning. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar og udstyr i køkken/opvask, koldkøkken/betjeningsområde. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de 2 gange om året har ekstra rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra 1 oktober 2018 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning/ nedkøling når der er noget. ingen anmærkninger. Der har ikke været varmholdelse siden juni 2018.

Kontrolleret del element i risikoanalysen for kemisk forurening og varemodtagelse med kølekrav. ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ejer der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Det oplyses at der ikke er nogen ansatte.

Kemiske forureninger: Kontrolleret og drøfte procedure for kemisk forurening ved anvendelse af Squares. Ok



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