

Kontrolrapport



Virksomhed **Udbetaling Danmark**

Adresse **Hostrupvej 2**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **43405810**

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

05-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2017	
Dato	30-06-2016	
Dato	01-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for resthåndtering af pålægsvarer og salater fra buffet. Målt opbevaringstemperatur i køle og frysemøbler samt kontrolleret tildækning og adskillelse mellem rå og spiseklare produkter.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken og tilstødende lokaler, herunder udstyr, inventar og overflader.

Gitter for kondensator i kølerum nr. 3 med opbevaring af frugt/grønt har belægninger af rust. Virksomheden er vejledt om metode for udbedring eller skift af denne. Kontrolleret at virksomheden har tilgængeligt og funktionelt måleudstyr til temperaturovervågning og målinger. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol i forbindelse med opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer i perioden for juli 2017 til d.d. Vejledt generelt om metode, således det sikres at fastsat frekvens overholdes. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden kan oplyse om allergener i fødevarer udbudt til salg, herunder dagens retter på buffeten som salater og tapas anretninger. Virksomheden er vejledt generelt om metode for styring af allergener på indossede retter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed