

Kontrolrapport



Virksomhed **Top Karens Hus, Museum og**

Kaffestue

Adresse **Rebildvej 27**

Postnr./By **9520 Skørping**

CVR-nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

31-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-11-2017	
Dato	07-09-2016	
Dato	15-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum og køleskabe, målt temperatur i køl, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, toiletter.

ydet generelt vejledning om reglerne for at plastbøtter skal være tørre for vand inden de sættes oven på hinanden

Følgende er konstateret: hjul med kasser under bord i køkken er snavset, front på bunden af køleskab er snavset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser at lagerrum hvor der står fryser bliver lavet så gulv, vægge og loft bliver vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af fødevarer, temperaturkontrol af køl/frys, kontrol af varemodtagelse for perioden maj 2019 til dags dato.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Top Karens Hus, Museum og**

Kaffestue

Adresse **Rebildvej 27**

Postnr./By **9520 Skørping**

CVR-nr.

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

(<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.)

kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedure for genanvendelse af plastbøtter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-10-2019

Dato