

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nykøbing sogns Menighedsråd**

Lindeskovkirkens køkken

Adresse Grønsundsvej 32

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 60137315

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

24-06-2020



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 25-09-2019 |  |
| Dato | 12-10-2017 |  |
| Dato | 30-09-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrol af opbevaringstemperatur i køleskab. Procedurer for opvarmning/nedkøling af kødsovs.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køleskab, emfang samt ovn. Rengøring af køkkenlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 2020. Opbevaringstemperaturer samt temperaturkontrol ved opvarmning/nedkøling af fødevarer

Kontrolleret: Dokumentation for varemodtagelse

Følgende er konstateret: Virksomheden er påbegyndt eget indkøb og har ikke dokumenteret opbevaringstemperatur ved hjemkomst.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at kravet til dokumenteret egenkontrol ved varemodtagelse også gælder ved egen transport af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

30 min.

Kontrollens varighed