

Kontrolrapport

Virksomhed **Dragskilde fælleskøkken**

Adresse **Dragskilde 2**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29189560**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

01-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt målt temperatur i køle- og frysefaciliteter. Kontrolleret at der er særskilt vask med rindende varm og kold vand samt sæbe og papirhåndklæde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køleskabe og fryser, grovkøkken og køkkenskabe med lageropbevaring af tørvarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenlokaler, udstyr og inventar samt indretning af produktionsområder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Dragskilde fælleskøkken**

Adresse **Dragskilde 2**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29189560**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer herunder køle-og frostvarer, opbevaring af fødevarer herunder køle-frostvarer, varmebehandling og nedkøling. Vejledt konkret om risikoanalyse for transport af fødevarer ved afhentning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse af kølevarer, køle-frostopbevaring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-12-2021

Dato