

Virksomhed **ldashøj**

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 31465869

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**27-05-2016**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 02-12-2015 |  |
| Dato 11-08-2015 |  |
| Dato 23-10-2014 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået produktion af grillgrise herunder nedkøling og varmholdelse. Kontrolleret håndvaskefaciliteter. Vejledt om håndvaskefaciliteter skal være i umiddelbar nærhed af produktion. Konstateret opbevaring af kød i varmekasse målt til 45°C. Virksomheden oplyser, at kødet har været opbevaret i varmekasse i ca. 4 timer. Kødet er kasseret under tilsyn. Forholdet er vurderet under bagatelgrænsen pga. mindre mængde. Vejledt om korrekt nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i boden og kølecontainer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kød. Set følgeseddel. Ingen anmærkninger

45 min.

Kontrollens varighed

Afløst af

Tilsynsførendes underskrift