

Kontrolrapport



Virksomhed **Klochs Spisested**

v/Jesper Jørgensen

Adresse Vesterhavsgade 164

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 25702220

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

| | | |
|--------------------------|-------------------|--|
| Denne kontrol, dato | 12-07-2016 | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 07-08-2015 | |
| Dato | 09-07-2014 | |
| Dato | 05-07-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionsområde, servering og område til fremstilling af kugleis, ok. Vejledt konkret om fødevarer i produktionsområde med bla. snitning af grønt. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarerbåren sygdom hos

forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret virksomhedens procedurer ved sygdom, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområder, opvask, kølerum og frostrum, ok.



Miljø- og Fødevarerministeriet
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

Kontrolrapport

Virksomhed **Klochs Spisested**

v/Jesper Jørgensen

Adresse Vesterhavsgade 164

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 25702220

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i produktionsområder,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter,ok. Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol,ok.

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

Mærkning og information: Konstateret at virksomheden har opsat skilt om spørg personalet for allergener og at de kender dem,ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Konstateret at plastmateriale til overdækning af kamber har begrænsninger på kontakt alt efter hvilke temperatur kødet har. Ved 70-100 C kun 15 min, 40-70 C i 2 timer og under 40 C ingen tidsbegrænsning.

Virksomheden har oplyst at kødet nedkøles til under 70 C før kontakt med plastmateriale, ingen anmærkninger.
