

Kontrolrapport



Virksomhed **Laugesens Have,**

KursuscenterA/S

Adresse Knivsbækvej 13

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 66820610

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

31-08-2016



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 15-04-2015 | |
| Dato 05-11-2014 | |
| Dato 12-03-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i 2 kølerum uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer uden anmærkninger. Gennemgået procedurer for nedkøling og genopvarmning samt håndtering af rester uden anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering uden anmærkninger. Vejledt konkret omkring etablering af eksternt termometer til temperaturkontrol i kølere og fryserne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hylder i kølerum, inden i opvaskemaskine, samt tørvarelager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret den generelle vedligehold i virksomheden uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet skriftlig risikoanalyse på processen varmbehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, varmbehandling og nedkøling for 2016. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Vejledt konkret omkring krav til at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Laugesens Have,**

KursuscenterA/S

Adresse Knivsbækvej 13

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 66820610

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden kan oplyse om det allergene indhold i fødevarer der serveres samt krav til skiltning om, at oplysningerne kan fåes ved henvendelse hos personalet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens aktiviteter og vareudvalg er uændret. 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.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

31-08-2016

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift