

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

