

Kontrolrapport

Virksomhed **Qvistgaarden**

v Anne Grethe Pagh

Adresse **Vestervej 7**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **16064742**

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

| | | |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 12-12-2016 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 04-11-2016 | |
| Virksomhedens egenkontrol | | |
| Dato | 29-09-2014 | |
| | | |
| Dato | 25-10-2012 | |
| | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejnisk håndvask i køkken, opbevaring af fødevarer inkl. målt opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl, samt gennemgået metode til nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar og udstyr - det blev oplyst at køleskabet var planlagt rengjort til senere på dagen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af udstyr i køkken - håndvask fungerede igen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyser i forhold til aktiviteter, samt egenkontrolprogrammet med skriftlige procedurer for hvert udpeget CCP (kritisk styringspunkt), samt set at der føres dokumentation i forhold til. Vejledt konkret om metode til kontrol med at kølekæden ikke brydes ved afhentning af letfordærlige fødevarer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen

