

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kristianshåb Camping**

V/Peter Engel-Arlt

Adresse Kristianshåbvej 5

Postnr./By 6372 Bylderup-Bov

CVR-nr. 19865207

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	2
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-09-2015	
Dato 09-08-2014	
Dato 14-06-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret, Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning. Set dokumentation for udført kontrol med temperatur opbevaring. Kontrolleret adskillelse mellem fersk kød/jordforurende grønt og tilberedte fødevarer (under opbevaring, produktion, transport). Kontrolleret modtagelse af råvarer. Spurgt ind til varmebehandling, 75 °C. og set at virksomheden har et indstikstermometer.

Det indskærpes, at temperaturen ved optøning af kyllinger ikke må oversige 5+ grader. Følgende er konstateret: temperaturen i kyllinger til optøning var mellem 8 og 10+ grader og disse kyllinger skulle først bruges dagen efter. Virksomheden valgte at smide disse kyllinger ud med det samme. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden viste det godt, men de havde ikke plads andre steder. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden reglerne omkring regler for optøning og opbevaring af fersk kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kristianshåb Camping**

V/Peter Engel-Arlt

Adresse Kristianshåbvej 5

Postnr./By 6372 Bylderup-Bov

CVR-nr. 19865207

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger - rengøring af lokaler og inventar i køkken, køleskab, frostboks, opvaskelokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - vedligeholdelse af lokaler og inventar i kantine, køkken, kølerum, frostboks, og opvaskelokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og egenkontrol og dokumentation for opbevaring, vare modtagelse siden sidste tilsyn.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke lavet kontrol med opvarmning i 2017. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har de aldrig gjort. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden omkring regler for dokumentation for opvarmning og hygiejne.

Vejledt virksomheden, at de skal have en risikoanalyse tilgængelig på virksomheden som kan forevises ved kontrolbesøg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følger kontrolleret uden anmærkninger - Sporbarhed: Set faktura få nogle af de råvare virksomheden har købt.

Godkendelser m.v.: Det indskræpes, at virksomheden kun må bruge lokalerne til det de er registreret til.

Følgende er konstateret: Virksomhedens lager bruges som produktionsrum (tilvirkning af salat/skrælling af kartoffel er). Og virksomhedens værksted bruges til oplagring af fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger. De har planer om at lave et nyt grovkøkken. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden omkring regler for brug af lokaler.

Andet: Foto taget til dokumentation.

---

---

---

---

---