

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sømærket v/kudskehuset af 2014**

Aps

Adresse Marielyst Strandvej 54A

Postnr./By 4873 Væggerløse

CVR-nr. 36412380

| 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.                     |          |
| 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"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>09-02-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 04-07-2016          |  |
| Dato 20-05-2016          |  |
| Dato 23-07-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturmåling af fødevarer. Sæbe og papir ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af toiletområdet, tilvirkningslokaler, barområdet, kundeområdet og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Dør fra det fri og ind til lager, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tilvirkningsområder, lager, barområdet, kundeområdet og toiletområdet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist brugbare termometer til måling af temperaturer ved køle/frysevarer og til varmeholdige fødevarer

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol og risikoanalyse, dette er gennemgået ved tilsynet.

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

