

Kontrolrapport



Virksomhed **Sevags Grækeren**

Kystcentret Skæring

Adresse Skæring Strandvej 3

Postnr./By 8250 Egå

CVR-nr. 34601232

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.	
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

22-06-2017



Tidligere kontrol

Dato 08-08-2016	
Dato 28-10-2015	
Dato 05-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i diverse kølere i tilberedningsområde, ok. Der er obs. på lagerkøler, her vejledt om at måle temperaturer dagligt det varmeste sted i køler, nye rutiner igangsættes, ok. Håndtering af rå kylling og grøntsager foregår tidsmæssigt adskilt fra håndtering af spiseklare fødevarer og med efterfølgende rengøring og desinfektion. Vejledt om regler for adgang til separat håndvask i lokaler hvor der håndteres og tilberedes fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i tilberedningsområde, i diskområde, lager samt i kølere og fryserne, set, ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden er flyttet til nyetablerede lokaler med nyt udstyr og inventar. Indrettet med tilberedningsområde, opvaskeområde, diskområde, serveringslokale, kunde- og særskilt personale toilet med forrum, samt lager med køle- og fryseskabe. Konkret vejledt om at regler vedr. lofter i fødevarelokaler hvor der håndteres og tilberedes fødevarer, overflade skal fremstå med vaskbar, ikke absorberende overflade.

Virksomhedens egenkontrol: Fødevarerstyrelsens eksempel på egenkontrol og risikolanalyse anvendes, ok, set regelmæssig dokumentation efter varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling samt nedkøling fra 2017, set. (vær obs. på at notere årstal). Konkret vejledt om gode arbejdsgange ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

