

# Kontrolrapport



Virksomhed **Feriehjemmet i Ørum**

Adresse **Birkevej 5**

Postnr./By **8830 Tjele**

CVR-nr. **49124619**

| 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      |  |
| <b>20-07-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 29-06-2015          |  |
| Dato 02-05-2014          |  |
| Dato 07-08-2013          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Set håndtering af fødevarer i forbindelse med oprydning efter morgenmad og forberedelse af varm ret til frokost. Ok Spurgt ind til virksomhedens genbrug af rester fra tidligere måltider. Det oplyses, at ganske få retter genbruges til frokost, så som hamburgerryg og flæskesteg. Ok Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i køkkenen og i personalefaciliteter. Der er på tilsynet vejledt om, at håndklæder af stof, som genbruges ikke må forefindes på personaletoiletter, hvis personalet har adgang til fremstilling af fødevarer. Forholdet betragtes som en bagatel på dette tilsyn, da der er håndklæder af papir, og genbrugshåndklæderne bliver straks fjernet. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og øvrige lokaler samt inventar i de samme rum uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse samt dokumentation for udført kontrol ved modtagelse, ved opbevaring og ved tilberedning af fødevarer. Ok

Der er på tilsynet vejledt om, at virksomhedens eget overblik bliver bedre, såfremt dokumentation foretages ugentlig i stedet for hver fjortende dag. Ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning Ok