

Kontrolrapport



Virksomhed **Thors Mølle af 2015 ApS**

Adresse Thorsmøllevej 15

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37111996

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2016	
Dato 04-12-2015	
Dato 02-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af buffet herunder relevant ta-tøj, klæde til brød, opstilling så kontamination fra gæsters beklædning undgås, tidsstyring, kølekapacitet, overvågning og håndtering af rester, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, opvaskemaskine, lager i kælder, køleenheder samt buffet, ok. Vejledt om øget fokus på renholdelse af kølerum, rygeovn og grøntsagsrum i baggård.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse i forhold til håndtering af buffet, ok.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra de sidste 3 mdr. til dags dato, ok. Vejledt om at varierer mellem de produkter der laves kontrol af varmebehandling af.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ok.

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

Godkendelser m.v.: Opdatering af virksomhedens risikoprocesser, ok.