

Kontrolrapport

Virksomhed **Pindstrup Centret**

Adresse **Johs. F. La Cours Allé 1**

Postnr./By **8550 Ryomgård**

CVR-nr. **81414211**

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.	
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	
10-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 05-07-2017	
Dato 12-10-2016	
Dato 06-10-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer under lagring samt på køl og frost - herunder temperaturer af fødevarer, procedurer ved buffetservering - herunder kassering eller genopvarmning af rester, godkendt desinfektionsmiddel, procedurer ved bagning samt håndvaskefaciliteter. Drøftet deling af kølerum ved udlejning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af pålægs- og isterningmaskine - herunder desinfektionsprocedurer. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af pålægs- og isterningmaskine. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt dokumentation vedr. alle kritiske kontrol fra sidste kontrol til d.d. Endvidere set vedligeholdelsesplan hvor reovering af dørkarm er anført til udbedring dec. 17.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejneinstruktion af personale der tilvirker fødevarer.