

Kontrolrapport



Virksomhed **Slogs Herreds Hus**

Adresse Slogsherredsvej 20

Postnr./By 6372 Bylderup-Bov

CVR-nr. 15404019

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

Denne kontrol, dato	
28-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2016	
Dato 18-09-2015	
Dato 26-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler.kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning. Kontrolleret at der er sæbe og engangssoftørring ved håndvask. Set dokumentation for udført kontrol med temperatur opbevaring. Udenomsarealer fremstod ryddelig og affaldscontainer var ved tilsyn lukket. Set virksomhedens termometer og set hvordan virksomheden bruger det i forbindelse med opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -rengøring af lokaler og inventar i køkken,spise område, kølerum, frostrum,depotrum og opvaskelokale.Spurgt ind til virksomhedens procedure for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -vedligeholdelse af lokaler og inventar i spise område, køkken, kølerum, frostboks, depotrum og opvaskelokale. Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden. Vejledt virksomheden omkring de tilstødende lokaler. Hvis de skal bruges til fødevarer, skal de overholder regler for lokaler i fødevarer virksomheder.(vask bar og vedligeholdet)

Virksomhedens egenkontrol: Da virksomheden kun har meget få aktiverer i løbet af året. Arbejder de på at få et nyt

