

Kontrolrapport



Virksomhed **Den selvejende institution**

Enggården

Adresse Pilgårdsvej 104

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 28068409

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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

08-09-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 16-09-2016 | |
| Dato 20-10-2015 | |
| Dato 26-02-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret servering af dagens middag, opbevaring af fødevarer, herunder temperaturkontrol af køl/frys. Kontrolleret ar der faciiteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Følgende er konstateret: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden kan mundtligt redegøre for en sikker opvarmning og nedkøling på fisk og pulled pork, men mangler en uddybende beskrivelse af den anvendte varmebehandlingsmetode i egenkontrolprogrammet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at indarbejde en skriftlige procedurer for sikker opvarmning ved lave temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lager herunder inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på opbevaringstemperaturer og varemottagelse fra januar 2017 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på sikker opvarmning af fødevarer, herunder nedkøling

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Den selvejende institution**

Enggården

Adresse Pilgårdsvej 104

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 28068409

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastlæggelse af kontrolfrekvensen.