

# Kontrolrapport

Virksomhed **Møn Retreat & Kursuscenter**

Adresse Vollerupgade 2 A

Postnr./By 4792 Askeby

CVR-nr. 35470220

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.	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	
<b>11-10-2017</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved fryse- og tørvareropbevaring, temperatur i fryser, faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Ingen anmærkninger

Der var ingen tilvirkning i køkkenet ved tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkkenlokaler og inventar. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenlokaler og inventar. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrol gennemføres efter fødevestyrelsens skabelon til egenkontrol og der er risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

