

# Kontrolrapport

Virksomhed **Thurø Stuen IVS**

Adresse **Bergmannsvej 80**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **37788945**

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

Denne kontrol, dato	
<b>17-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-08-2016	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturmåling af fødevarer. Sæbe og papir ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af tilvirkningslokalet, opvaskelokalet, restaurationsområdet og barområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist brugbare termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tilvirkningslokalet

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol varemottagelse, temperaturmåling af køle/frysevarer og temperaturmåling af varmeholdige fødevarer fra august 2017 og frem til d.d..

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

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.