

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ramsømagle Forsamlingshus**

Adresse Syvvejen 29

Postnr./By 4621 Gadstrup

CVR-nr. 33823444

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

Denne kontrol, dato	
<b>01-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-01-2016	
Dato 10-04-2015	
Dato 21-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for håndtering af buffet.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved varmebehandling af helstege som oksefilet samt for metode der anvendes. Overfladetemperaturen opnår min. 75 grader. Efter endt stegetid på 8 timer, varmebehandles ved 240 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af barområde og køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr til opvask, barområde og køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer og risikoanalyse for varmebehandling af helstege som oksefilet.

Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse dækker ikke langtidsstegning ved 8 timer. Generelt vejledt om at disse programmer skal være dækkende for alle virksomhedens

