

# Kontrolrapport



Virksomhed **Højbyhus Gårdbutik**

Adresse **Højbyvej 5 A**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **26693535**

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>31-10-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-05-2017          |  |
| Dato 02-06-2016          |  |
| Dato 21-04-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder i produktionsområdet samt på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområdet, herunder beholdere med bl.a. mel, opvaskemaskine samt borde.

Kontrolleret rengøring af butik, herunder hylder hvor der opbevares grøntsager samt fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for områderne:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden maj 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår, herunder CVR.nr. kontrolleret. Ingen anmærkninger.