

Kontrolrapport

Virksomhed **Kantinen Ånumvej**

Adresse **Ånumvej 14**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **16013307**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| 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 | |
| 18-01-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-12-2017 | |
| Dato 30-10-2017 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 10-03-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes tænger i selvbetjent buffet og øvrige selvbetjente fødevarer.

Gennemgået virksomhedens procedure i forbindelse med resthåndtering af frokostbuffet. Virksomheden oplyser, at dette kasseres eller returneres til hovedkøkken. Ok. Gennemgået virksomhedens procedure for tidsstyring af varme pølsehorn mm. der ikke varmholdes. Virksomheden anvender 3 timers rettesnor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået virksomhedens egenkontrolprogram i forbindelse med procedure for nedkøling af fødevarer. Vejledt virksomheden konkret om løsningsforslag, således denne er dækkende for det, virksomheden udfører i praksis. Ok. Stikprøvevis gennemgået virksomhedens dokumentation af egenkontrol i forbindelse med varmholdelse, varmebehandling og varemottagelse i perioden december 2017 til dags dato. Virksomheden nedkøler og genopvarmer ikke, så disse er ikke relevante. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden kan oplyse om allergener, herunder færdigsmurte sandwich og kager der modtages fra hovedkøkken. Virksomheden har mundtligt redegjort herfor. Ingen anmærkninger.