

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruen & Kokken v/ Peter**

Fruergaard

Adresse Østergade 59

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 34277699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
28-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2017	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, mundtlig procedure for håndtering af fødevarer ved spidsbelastning fx jul, håndtering af service mv. som kommer retur til virksomheden samt at der er sæbe og
egnagspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken samt at træ skærebrædder kommer i opvaskemaskinen. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opvarmning og nedkøling af fødevarer samt varmholdelse i perioden maj 2018 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes med, at de kan give information om allergener ved forespørgsel. Ok. Vejledt virksomheden generelt i at fødevarer der er produceret, pakket og sælges på samme adresse mærkes med varestandard, allergener, bedst før, navn og adresse evt. webadr. og nettoindhold. Vejledt virksomheden i evt. at informere catering kunder om fx 3 timers rettesnor eller opvarmning af relevante fødevarer til 75 grader.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har oplyst, at der ved juletid benyttes køletrailer til fødevarer til afhentning.

Emballage m.v.: Kontrolleret mundtlig beskrivelse af brug af

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruen & Kokken v/ Peter**

Fruergaard

Adresse **Østergade 59**

Postnr./By **9460 Brovst**

CVR-nr. **34277699**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

emballage til henholdsvis kold og varmt mad. Ok. Vejledt virksomheden generelt i at have dokumentation/datablad på alt emballage som komme i kontakt med uemballerede fødevarer.