

# Kontrolrapport

Virksomhed **Skave og omegns Multihus**

Adresse Viborgvej 201

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 50805816

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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      |  |
| <b>22-02-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 05-01-2017          |  |
| Dato 24-11-2016          |  |
| Dato 08-06-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens kapacitet ved produktion, håndtering af fødevarer, produktionsflow, opbevaring af fødevarer samt varmholdelse ved servering af dagens ret fra mandag til torsdag i hver uge. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til nedkøling af fødevarer som genanvendes dagen efter.

Kontrolleret anvendelse af 3-timers rettesnor ved servering af dagens ret. Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt generelt om, at 3-timers rettesnor er samlet tid til produktion, opbevaring og servering.

Kontrolleret, at fødevarer optøes ved temperaturer der ikke medfører sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for optøning på køl. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation af varmebehandling og nedkøling er ikke udført for 2018. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en forglemmelse. Retter straks op herpå.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Skave og omegns Multihus**

Adresse Viborgvej 201

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 50805816

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. maj 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger. Set dokumentation af varmebehandling og nedkøling af fødevarer for perioden maj til december 2017. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret om virksomheden i ikke færdigpakkede fødevarer kan oplyse om allergene ingredienser og at der skiltes hermed. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om tilgængeligt materiale som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart.

Vejledt generelt om, at der ved salg af uemballerede/umærkede fødevarer via hjemmeside, skal fremgå af hjemmesiden, at oplysning om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til virksomheden. Oplysningen skal være på hjemmesiden, hvis det er muligt at afsluttet købet på hjemmesiden.