

# Kontrolrapport



Virksomhed **Oasen**

v/Dorthe og Lars Larsen

Adresse Sognegårdsvej 3

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 15173602

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

**02-03-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 06-09-2016	
Dato 26-03-2015	
Dato 02-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adskillelse samt

opbevaringstemperaturer af fødevarer på køl og frost,

faciliteter til hygiejnisk håndvask, procedure for transport af fødevarer, procedure for røgning af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken herudover køle og

fryseenheder, produktionsoverflader, opvaskeafsnit samt

inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Køkken herunder produktionsoverflader, køle og

frysenheder, inventar og udstyr samt opvaskeafsnit og

baglokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for

varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt

opbevaringstemperaturer i perioden jan. 2017 til d.d. Generelt

vejledt omkring risikoanalyse af røgning af fisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering

er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen

anmærkninger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

55 min.

Kontrollens varighed