

Kontrolrapport



Virksomhed **COMPASS FAIRS ApS**

Adresse **Brunde Vest 17**

Postnr./By **6230 Rødekrø**

CVR-nr. **28886756**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
27-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-11-2016	
Dato 12-03-2015	
Dato 13-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: At der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Håndvasken var ikke tilgængelig idet der lå diverse klude i den

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet der ikke var nogen produktion i køkkenet.

Vejledt generelt om at håndvasken til hver tid skal være tilgængelig.

Gennemgået procedurer for nedkøling af gullash suppe. Vejledt om nedkøling af helt store portioner i gastrobakker.

Vejledt om at køkkenet ikke må bruges som gennemgang mellem to tilstødende lokaler og at kun personer med tilknytning til køkkenet må benytte det.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Generel rengøring af inventar og udstyr i køkken, køle- og frostrum, samt cafe. Der er ikke produktion i køkkenet under tilsynet. Det oplyses, at køkkenet bruges til personalemad, samt arrangementer. Vejledt konkret om rengøring af kølerum, samt gennemgående højere frekvens på rengøring af køkken.

Kølerum fremstår flere steder med formodet skimmel, men det vurderes værende under bagatelgrænsen.

