

Kontrolrapport



Virksomhed **KJÆRS LUNCH OG GOURMET SERVICE**

ApS

Adresse Kirkebjergvej 17

Postnr./By 5620 Glamsbjerg

CVR-nr. 26026172

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-02-2017	
Dato 08-01-2016	
Dato 16-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir,

opbevaringstemperatur i grønt kølerum, stort kølerum og

frostrum. Kontrolleret procedure for affaldshåndtering,

herunder brug af blå spande til madaffald. Ingen

anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der ses dryppende kondens på første

fordamper i stort kølerum, der står overdækkede varer under

fordamper. Virksomheden oplyser de vil få lavet procedure for

nedtørring af kondens, så der ikke sker mulighed for neddryp

og evt. krydssmitte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om løsningsforslag til opskæring af forskellige

pålægprodukter.

Generelt vejledt om at desinfektionsmiddel skal være godkendt

af fødevarestyrelsen.

Konkret vejledt om løsningsmulighederne for at overdække

produkter der står til nedkøling i kølerum med f.eks bagepapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af grønt kølerum herunder

ventilationsriste, hørt procedure for rengøring af

pålægsmaskine. Konkret vejledt om løsningsmulighederne for



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **KJÆRS LUNCH OG GOURMET SERVICE**

ApS

Adresse Kirkebjergvej 17

Postnr./By 5620 Glamsbjerg

CVR-nr. 26026172

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

at desinficere pålægsmaskinen efter endt rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv, vægge og loft i grønt kølerum, loft i bageafdeling. Konkret vejledt om at sortere ud i udstyr/dejskrabere med defekte/slidte skrabere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for områderne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra november 2017 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.