

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kursus- og Konferencecenter**

Smålandshavet

Adresse Alleen 44

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 31378028

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**13-04-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 09-08-2017	
Dato 29-09-2016	
Dato 23-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken samt på kundetoiletter, håndtering af buffet herunder overvågning og fast tidspunkt, temperatur stikprøvevist målt i køle inventar.

Vejledt virksomheden om hygiejniske tiltag herunder vaske faciliteter hvis satellit køkken skal anvendes midlertidigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder varmt og koldt køkken, gulv, arbejdsborde samt vægge ved store gryder, kølerums døre samt dør til fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktbærende overflader i koldt køkken samt vægge og loft i opvaske afdeling. Virksomheden har fremvist et stk funktionsdygtigt indstiks termometer samt forklaret hvordan dette kalibreres. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Stikprøvevis kontrol af varmebehandling, opbevaring samt nedkøling og varemottagelse for 2018.

Virksomheden kontrolmålinger for varemottagelse på grønsager. virksomheden meddeler den fremadrettet vil

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kursus- og Konferencecenter**

Smålandshavet

Adresse Alleen 44

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 31378028

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentere kølepligtige fødevarer herunder fisk, kød, mælk mm når det kontrolleres varemottagelse.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Virksomheden er vejledt om krav til ophængning af kontrolrapporter

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

13-04-2018

Dato