

Kontrolrapport

Virksomhed **Info-Teria Pedersminde**

René Kristensen

Adresse Østjyske Motorvej E 45

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 26323673

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-11-2017	
Dato 01-09-2016	
Dato 18-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køleenheder i køkkenet og på lager, ok.

Følgende er konstateret: Kontrolleret varmholdelsestemperatur på sovs til ca. 58 grader, sovsen har kun stået i vandbadet i ca. 1½time. Virksomheden siger de vil anvende den inden for 3 timer og kasserer evt. rester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om metode til varmholdelse i vandbadet.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i produktionen, ok.

Følgende er konstateret: flader på inventar, under bordhøjde, er flere steder støvede, snavsede og fedtede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: der er i perioden siden seneste tilsyn kun dokumenteret ,opvarmning og varmholdelse 2 gange

