

Kontrolrapport



Virksomhed **KOKKEN**

V/KETTY JUUL LARSEN

Adresse Gl. Skivevej 57

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 12835272

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.	
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

16-04-2018



Tidligere kontrol

Dato 27-10-2016	
Dato 28-08-2015	
Dato 14-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer herunder set håndtering af stegning af frikadeller. Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt om at fødevarer kontakt materialer ikke må opbevares i forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Køkken samt stikprøvevis inventar. Herunder fået demonstreret rengøring af pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken samt butik, herunder skadedyrssikret vandlåse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for Varemodtagelse, opvarmning nedkøling samt opbevaring på køl fra januar 2018 til dags dato. Ok

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen