

Kontrolrapport



Virksomhed **FERIEKOLONI SOLBRINKEN**

Adresse **ØSTERHUSEVEJ 25**

Postnr./By **5953 Tranekær**

CVR-nr. **20310413**

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.	1
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	
02-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-09-2016	
Dato 21-03-2014	
Dato 04-07-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Gennemgået procedure for anvendelse af plasthandsker. Vejledt omkring nedtagning af papir og sæbe ved dobbeltvask i produktionskøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturkontrol af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkenlokaler, pålægsmaskine, emfang, arbejdsborder, køleskabe, fryser, samt lagerrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkenlokaler, lister i køleskabe, lister i fryser, samt komfur, pålægsmaskine, samt arbejdsborder.

Kontrolleret: Lagerrum/kontor hvor der opbevares fødevarer, samt tappe op til opvask.

Følgende er konstateret: Der er maling afskalling ved loftet på lager/kontor. Gulvet/linonium på trappen op til opvask, er begyndt at gå fra, således at det ikke længere kan holdes helt rent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolrapport

Virksomhed **FERIEKOLONI SOLBRINKEN**

Adresse ØSTERHUSEVEJ 25

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 20310413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler omkring kontaminering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkkenlokaler, samt lagerrum.

Generel vejledning omkring regler vedr. sikring skadedyrssikring af gulvrister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for udført egenkontrol på varemottagelse og opbevaringstemperatur for perioden oktober og frem til d.d. Generel vejledning omkring dokumentation for at opvarmning og nedkøling af fødevarer overholdes ifølge egne fastsatte frekvenser.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastfoile.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

02-05-2018

Dato