

Kontrolrapport

Virksomhed **Bisserup Camping, Kiosken**

Adresse Skafterupvej 182

Postnr./By 4243 Rude

CVR-nr. 15318376

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

Denne kontrol, dato	
03-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-06-2017	
Dato 05-05-2017	
Godkendelser m.v.	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskefaciliteter i tilvirkningsområdet,

opbevaringstemperatur på køl og frost, at håndteringen af rå kyllinger kan foregå hygiejnisk forsvarligt. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af tilvirkningsområdet og køle og frost møbler. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret at materialet i det nye tilvirkningsområde er glat og vaskbart samt at der er et funktionelt stik termometer. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra april 2018 til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost. Ingen anmærkninger. Virksomheden har tilrettet risikoanalysen i forhold til den nye aktivitet.

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

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomheden godkendelse i forhold til den ansøgte aktivitet i forhold til tilberedning af varmt mad.