

Kontrolrapport

Virksomhed **Myretuen af 22 august 2014**

Adresse Egeballe 1A

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 29188645

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.	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	
31-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-03-2017	
Dato 23-03-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, separat håndvask, procedurer for tidsadskillelse mellem opvask og håndtering af grøntsager i produktionsvask, procedurer for adskillelse af fødevarer i køkkenet, adskillelse af fødevarer i køleskabe, opbevaring af tørvarer i køkkenskabe, procedure for desinfektion af service ved skylning med 80 grader varmt vand i opvaskemaskine, procedure for håndtering af opvask på rulleborde samt efterfølgende rengøring, temperaturkontrol i alle køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Virksomheder oplyser at de stadig ikke har håndtering af rått kød og jordfourenede grøntsager, og der er ved kontrol i køle- og fryseskabe heller ikke fundet disse fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om skadedyrssikring af kælderum, hvor virksomheden har en kummefryser til opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken herunder vægge, gulve, loft samt inventar, herunder borde, komfur, emfang, køle- og fryseskabe. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/inventar: køkken, herunder vægge, lofter, gulve, borde, komfur, emfang samt køle- og fryseskabe. Ingen anmærkninger.

