

Kontrolrapport



Virksomhed **Sorø camping v/ Lone og Martin**

Wellejus

Adresse Udbyhøjvej 10

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 30099478

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	
12-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-07-2017	
Dato 29-07-2016	
Dato 10-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på lager og i tilvirkningslokaler, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter i tilvirkningsområder. Vejledt konkret om egnet tilberedningsområde for spiseklare fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, lagre, bolsjekogeri, tilvirkningsområder og bageri. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af fødevarer m.v. direkte på gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af inventar, bolsjekogeri, tilvirkningsområder og bageri.

Følgende er konstateret: Lager og forrum for køl/frost/ovn er ikke færdiggjort ved loft, vægge og gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser, at fødevarer fjernes fra bagerste lager og forrummet for køl/frost/ovn færdiggøres ved sæsonafslutning.

Vejledt generelt om reglerne for overflader i lokaler hvor der opbevares fødevarer, jævne, hele, glatte og rengøringsvenlige overflader samt vaskbare gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra marts-2018 til dags

