

Kontrolrapport



Virksomhed **Ristinge SommerCamp**

Adresse Ristingevej 104

Postnr./By 5932 Humble

CVR-nr. 25477197

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.	
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	
14-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-07-2016	
Dato 29-06-2015	
Dato 11-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, i butik, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for adskillelse af vaske og aktiviteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for skift af vand ved isske, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i køle og fryseenheder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af borde, iskøler og håndvask i butik samt fryserum på lager, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af butik, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, herunder overensstemmelse mellem aktiviteter og udpeget risici, ingen anmærkninger. Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperatur fra sæsonstart til d.d, ingen anmærkninger.

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.