

Kontrolrapport



Virksomhed **Hasmark Strand Feriepark**

Grill og Pizza

Adresse Strandvejen 205

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 27301312

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.	
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	
03-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-07-2017	
Dato 19-05-2016	
Dato 06-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt mundtlig procedurer for varmbehandling af pølser herunder temperaturmåling med indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Produktionsområde herunder pølsesteger, køleskab og isfryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af hylder i køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af køle- krævende og ikke-kølekrævende fødevarer samt varmholdelse. Vejledt konkret om revidering af risikoanalyse for opbevaring af kølekrævende fødevarer (Blanket 2) samt tilføjelse af risikoanalyse for varmbehandling (Blanket 6).

Vejledt konkret om revidering af virksomhedens egenkontrolprogram.

Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring og varmbehandling fra sæson start til d.d.

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

