

Kontrolrapport

Virksomhed **Ree Park Cafe Bush Camp**

Adresse **Stubbe Søvej 15**

Postnr./By **8400 Ebeltoft**

CVR-nr. **17725300**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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.	
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		
12-09-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	03-05-2018	
Dato	18-11-2017	
Dato	05-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl, anvendelse af egnet arbejdsbeklædning,ok.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar i produktionskøkken,ok.

Følgende er konstateret: i baglokale med indbygget køle-frostrum samt fritstående køleskab er der snavs på gulvet i form af støv,sand og jord samt en del spindelvæv/skidt på de rå trævægge. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret. Døre til det fri fra baglokale med frost-kølerum frtstående køleskab stod åben ved tilsynet start og døre fra baglokale til køkken og emballagelager var ligeledes åbne.Der er ligeledes en ikke skadedyrssikret fra dør fra baglokalet ud mod en ikke skadedyrssikret område bag opvaskeafdeling. Flere riste i gulvet i produktionskøkken var ikke fastspendt til gulvet med risiko for indtrængen af skadedyr. Det vil sige virksomhedens lokaler var ikke sikret mod indtrængen af skadedyr.

