

# Kontrolrapport

Virksomhed **SAGNLANDET LEJRE, Multihuset**

Historisk-Arkæologisk Forsøgs- og Formidlingscenter **25-07-2018**

Adresse **Slangealleen 2**

Postnr./By **4320 Lejre**

CVR-nr. **33247257**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>25-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-06-2017	
Dato 30-08-2016	
Dato 05-07-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Virksomheden har gennemgået procedurer for forberedelse af råvarer til familiers og skolars egen-produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskemaskine, rulleborde, overflader, køleskabe og kølerum. Hørt procedurer for rengøring af oldtidsservice, herunder kurve og keramik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, overflader, maskiner og køleindretninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring og opvarmning og nedkøling for 2018. Vejledt konkret om revidering af egenkontrolprogram, således at procedurer stemmer overens med virksomhedens handlinger. Vejledt konkret om styring af temperaturkontrol ved varemottagelse.

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

