

Kontrolrapport



Virksomhed **Søkilden**

Leve-bo Miljø D

Adresse Sygehusvejen 22

Postnr./By 5970 Ærøskøbing

CVR-nr. 28856075

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

29-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2016	
Dato	05-03-2014	
Dato	29-03-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt mundtlig procedurer for adskillelse mellem fremstilling af smørrebrød og brug af vasken til håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for nedkøling af en anrettet tallerken, til senere genopvarmning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken herunder inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring og varmbehandling. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en risikoanalyse for nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden nedkøler en anrettet tallerken hver dag, så mængden af nedkølede fødevarer er begrænset. Vejledt generelt om reglerne for tilpasning af virksomheden egenkontrolprogram, risikoanalyse og dokumentation skal passe til virksomhedens aktiviteter.

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

