

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOLMEGAARDSHUSET ApS**

Adresse Holmegaardsvej 4

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 35667296

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.	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>16-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-01-2018	
Dato 24-05-2017	
Dato 11-04-2017	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i lagerlokale og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseskabe, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring i køle-/fryseskabe samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og anrettekøkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner/udstyr, anrettekøkken og lagerlokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med maskiner/udstyr, anrettekøkken og lagerlokale. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og genopvarmning/opvarmning og nedkøling for perioden september 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger. vejledt konkret om registrering af den korrekte/eksakte målte temperaturer ved dokumentation af varmebehandling og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.