

Kontrolrapport



Virksomhed **Frøken Jensen Catering**

Adresse **Midtballe 1**

Postnr./By **6310 Broager**

CVR-nr. **25381777**

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.	
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	
06-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-10-2016	
Dato 16-09-2014	
Dato 22-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set tilberedning af dagens ret.

Virksomheden har gjort rede for nedkølingsprocedurer.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Vejledt konkret om regler for hygiejne vask og at denne ikke må være identisk med vaske til fødevarer eller til opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, lagerlokaler, servicenum, spisesal, opvaskeafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for de seneste 3 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om regler vedr. offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Virksomheden har gode procedurer mht. allergener i forbindelse med madbestilling. OK.