

Kontrolrapport

Virksomhed **Vends motorik og Naturskole**

Adresse **Gl Assensvej 46**

Postnr./By **5580 Nørre Aaby**

CVR-nr. **29998620**

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.	
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	
05-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, allergener og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt temperaturkontrol af køleskabe, ingen anmærkninger. Kontrolleret tilstrækkelige vaskefaciliteter til håndvask, produktion, afskylning og opvask, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for produktionsflow i køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, herunder lofter, emfang, vægge, gulve og køleskabe, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring af køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken samt vedligeholdelse af tørvarelager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på

