

# Kontrolrapport

Virksomhed **Skipperhuset I/S**

Adresse **Skipperalle 6**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **37328286**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<b>27-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-08-2018	
Dato 06-06-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 23-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbavning af fødevarer i køkken og på lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar, bar og lager faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens overflade termometer og indstiks termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/8-2018 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: frugt, grønt og urter fra Fredens borg slot

Ingen anmærkninger.