

# Kontrolrapport



Virksomhed **Højbjerg Elsborg Sognegård**

v. Bodil Christensen

Adresse Højbjerg Møllevej 75

Postnr./By 8840 Rødkærsbro

CVR-nr. 26333415

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<b>19-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-10-2016	
Dato 14-08-2014	
Dato 16-11-2012	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer i køler og fryser. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevearbåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

