

Kontrolrapport



Virksomhed **Pandekagehuset Kvie Sø**

Adresse **Kvie Søvej 4**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **28011989**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
09-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 31-03-2017	
Dato 07-09-2016	
Dato 12-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for tilvirkning til alacarte og selskaber. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under tilvirkning af madpandekager til kundebestilling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af barområde. Følgende er konstateret: Bordplade i barområde fremstår slidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder på dette tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden allerede har planer om udbedring i lukkeperiode December 2018. Vejledt generelt om lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes i god stand og være rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Vejledt virksomheden om overholdelse af egne frekvenser i periode med mindre aktivitet. Ok.