

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kompetencecenter Tønder**

Adresse **Infanterivej 18**

Postnr./By **6270 Tønder**

CVR-nr. **29189781**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	1
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>14-12-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-01-2018	
Dato 04-02-2016	
Dato 17-01-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set adgang til hygiejnisk håndvask med aftøringspapir. Set temperaturopbevaring i køle- og frysemøbler samt tildækning og adskillelse af fødevarer.

Set fremstilling af pølsehorn; OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, opvask og depotrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring på køl/frost og opvarmning for perioden siden sidste tilsyn i januar 2018 og frem til d.d.

Vejledt virksomheden i at dokumentere ved nedkøling de gange det forekommer; OK.

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

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ophængt skilt i kantine vedr. at oplysninger om allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse i køkkenet.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Bagepapir

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kompetencecenter Tønder**

Adresse Infanterivej 18

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet: bagepapir, staniol, folieposer, film mv. Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.