

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Ko**

Adresse **Storebæltsvej 44**

Postnr./By **4220 Korsør**

CVR-nr. **30742923**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-02-2019	
Mærkning og information	
Dato 07-01-2019	
Mærkning og information	
Dato 05-07-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum og under produktion, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i køkken/grill.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, køkken/grill område.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for februar/marts-2019 på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannet i fødevarerhygiejne i forhold til det arbejde, de udfører, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Fulgt op fra forrige kontrolbesøg.

Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning af borgere, skiltningen er tilrettet så de stemmer overens med de anvendte råvarer. Kontrolleret anprisningen wienerschnitzler jf. anvendte råvarer, ingen anmærkninger.