

Kontrolrapport



Virksomhed **Orø Havnekiosk**

Adresse Orø Havn 1B

Postnr./By 4305 Orø

CVR-nr. 36919337

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-08-2018	
Dato 30-08-2017	
Dato 15-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Antal vaske i forhold til produktion, herunder håndvask med sæbe og papir. Personaletolet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Udsalg med inventar, lille køkken og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: overflader og redskaber i kontakt med fødevarer. Maskiner og køl-frostskabe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikovurdering dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder vedligehold af lokaler og redskaber.

Procedure for udskiftning og vedligehold af redskaber og maskiner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for udført kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for sæsonen.

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

Udleveret elitemærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift