

Kontrolrapport



Virksomhed **Skovly**

Adresse **Violvej 2A**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29189579**

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

Denne kontrol, dato	
29-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-09-2018	
Dato 21-03-2017	
Dato 10-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, samt målt temperatur i køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået virksomhedens procedure for servering af buffet/udlevering. Vejledt virksomheden om opbevaring af fødevarer på lager, herunder at fødevarer opbevares i behørig afstand fra gulv, samt vejledt om opbevaring af rengøringsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken,

opvaskeområde samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenområde. Ingen anmærkninger. Vejledt

virksomheden om udskiftning af flise under bord i

opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse og opbevaring for

perioden september 2018 til d.d. Vejledt virksomheden om at dokumentere for opbevaring i køleenheder hvor der er

opbevarings krav.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed