

# Kontrolrapport



Virksomhed **På Herrens Mark**

Adresse **Blegagervej 6**

Postnr./By **7884 Fur**

CVR-nr. **27525660**

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.	1
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

**11-07-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	27-03-2018	
Dato	10-04-2017	
Dato	02-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der er et tilstrækkeligt antal håndvåske som er hensigtsmæssigt placeret, og som er frit tilgængelige og forsynet med faciliteter til hygiejnisk og tørring af hænder.

Forrum til personale og kunde toiletter står i direkte forbindelse med serveringslokale. Det er vurderet ved tilsynet at afstand til serveringslokalet er tilstrækkelig til at det ikke udgør en hygiejnemæssig risiko, da toiletterne ligger omkring et hjørne i indgangparti og ca. 6 meter fra serveringslokalet.

Kontrolleret at indretning af virksomheden i forhold til vare- og produktionsflow understøtter god adfærd efter ombygning af virksomhedens lokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperatur målt i køleskabe, håndtering af fødevarer ved fremstilling og anretning af pandekager med fyld.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lagerlokaler, opvaskelokale og serveringslokaler. Følgende er konstateret: Overflader på mikroovne og hylder i køkken er med lettere klistret og fedtet, der er snavs på underside af håndvask og ved udtag på papirholder med aftøringspapir.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

