

Kontrolrapport

Virksomhed **Rebildhus**

v/Lene Hjorth

Adresse Rebildvej 25

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 20642777

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
07-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-12-2018	
Dato 24-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 22-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: 4-5 pap kasser med fødevarer opbevares på gulv i fryser samt enkelte uemballeret fødevarer på køl og frys med risiko for fødevarer forurening/krydskonterminering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at fødevarer ikke må placeres direkte på gulv samt at fødevarer skal være forsvarligt emballeret for at undgå fødevarer forurening/krydskonterminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, bageri, opvaskeområde, redskaber til rengøring, fødevarer kontakt overflader, gulve, vægge-OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: lofter i produktions lokale/køkken-OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkølning af fødevarer samt rengøring for perioden: 08.12.2018-d.d.-OK

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme-OK