

Kontrolrapport



Virksomhed **Bælt'stedet Campingpladsens**

Madhus og Butik

Adresse Storebæltssvej 85

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 31814200

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

01-08-2019



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2017	
Dato 15-06-2016	
Dato 27-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i produktionsområder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opbevaring af ikke-rengøringsvenlige fustager i tilvirkningsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, køkken, opvask og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af inventar, køkken, opvask og lager. Følgende er konstateret: Efter ombygning/reovering mangler dør til forrum til personaletoilet samt hele hylde- og bordkanter i opvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da reoveringen ikke er færdig. Vejledt generelt om overfladebehandling af røremaskine og vandbad.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra april-2019 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret dækkende risikoanalyseblanketter, ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

