

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gyrstinge Skovkro**

Adresse Gyrstinge Skovhuse 33

Postnr./By 4173 Fjenneslev

CVR-nr. 39721805

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
<b>10-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-10-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i køkken,

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleinventar, køkken varmt/koldt, opvask, lager og varemodtagelse.

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

Kontrolleret delelementer af egenkontrolprogram og risikoanalyse for alternativ tilberedning tid/temp. og personlig hygiejne, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannet i fødevarerhygiejne i forhold til det arbejde, de udfører, ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret emballage der kommer i direkte kontakt med fødevarer er egnet til formålet, ingen anmærkninger (film, stanniol, skumbakker, kondibøtter)