

Kontrolrapport

Virksomhed **Info-Teria Pedersminde**

René Kristensen

Adresse Østjyske Motorvej E 45

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 26323673

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
14-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	31-05-2018	
Dato	09-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	23-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvask faciliteter, egnet og rent arbejdets beklædning samt optøning og adskillelse af fødevarer på køl, ok. Vejledt om risikoplysninger for fastsættelse af hvor mange dage bøffer optøet fra frost kan holde.

Kontrolleret: opbevarings temperatur i køleskuffe.

Det indskræpes, at optøet hakkekød og rejer i lage maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Der er med kalibreret indstikstermometer målt en kernetemperatur i optøet burgerbøffer til 8,6°C, der er målt 8,2 °C i rejer i lage.

Der er målt en opbevaringstemperatur til 9,2 °C i øverste skuffe. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var lige i middags rykket så det var derfor den var lidt højere, Man kan se på historikken at den har været stabil. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Stikvis kontrolleret renholdelse af overflader i køkken samt inventar, ok. Vejledt om enkle steder i opvaskemaskinen som ikke er tilstrækkeligt renholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling siden 3 måneder, ok. Sidste nedkøling er fra 26. feb. Der var ikke andre nedkølet fødevarer at se under kontrolbesøget.