

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskbæk Gårdbutik**

Adresse Fiskbækvej 15

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 40009566

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	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>03-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, selvbetjening, skadedyrssikring, sporbarhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænderne i både produktionsområde og kundelokale. Set opbevaring af mælk i store kar i køleskab. Gennemgået procedure for varemottagelse (rå mælk fra egne køer), pasteurisering, nedkøling, samt efterfølgende opbevaring. Fået fremvist arbejdsgang ved taping af mælk i beholdere. Gennemgået hygiejnisk taping, samt taping når kunder selv har egen emballage med. Det anbefales at stille materialer til rådighed (evt. desinficerende servietter), så kunden kan desinficere egne flasker inden taping.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af kundeområde samt mejeri (pasteuriseringslokale). Gennemgået procedurer for rengøring af system, samt rengøring af kar og omrørepinde. Gennemgået gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af studs ved tappeanlæg, samt desinfektion mellem hver taping.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af dør til tapperum. Ok.

