

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gamle Posthus**

V/ Karina Nybo

Adresse Kirkegade 8

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 10077753

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<b>13-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-09-2018	
Dato 14-06-2018	
Dato 21-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse ved håndtering af rå og spiseklare fødevarer i køkkenet herunder desinfektion af borde mellem arbejdsprocesser (fersk kød/spiseklare fødevarer). Kontrolleret adskillelse og beskyttelse af rå og spiseklare fødevarer i køleskabe og kølerum. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleborde, køleskabe og kølerum. Kontrolleret tilgængelighed af håndvaske samt sæbe og engangshåndklæder ved håndvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at affald opbevares skadedyrssikret i lukkede containere. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområde, køleskabe, kølerum samt inventar iøvrigt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, kølerum, frostrum, lagerfaciliteter samt inventar. Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation januar-juni 2019 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift