

Kontrolrapport

Virksomhed **SKRØBELEV GODS ApS**

Adresse **Skrøbelev Hedevej 4**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **36021403**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 | | |
| 18-07-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 13-07-2018 | |
| Dato | 26-10-2017 | |
| Dato | 24-08-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for modtagelse af varer, herunder måling af temperatur, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om måling af overfladetemperatur og ikke kernetemperatur ved modtagelse.

Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring af fødevarer. Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: Kølerum med opbevaring af mejeriprodukter, pålæg, grøntsager, hjemmelavede lagevarer og iblødsatte varer, blev målt til følgende temperaturer: 11,2 gr.C med luftføler, 5,3 og 5,6 gr.C med instikstermometer i iblødsat rugbrød samt 11,3 gr.C med IR på skiveskåret pålæg ment til servering på morgenbuffet d. 19/7. Virksomheden har ført ekstra dokumentation på temperaturen i kølerummet siden d. 30/6 da de har været opmærksom på at temperaturen stiger når aktiviteten i kølerummet øges.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ringet efter en tekniker i går og der har været en elektriker idag, så vi har haft en periode uden strøm.

Kontrolrapport

Virksomhed **SKRØBELEV GODS ApS**

Adresse Skrøbelev Hedevej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 36021403

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum og håndvask, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur (samt ekstra opbevaringstemperatur på kølerum) opvarmning, nedkøling og varmholdelse, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret håndtering af allergene ingredienser i køkkenet, herunder sikring mod krydskontamination, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger.