

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hasle Camping I/S, Restaurant**

**Krudthuzed & Kiosk**

Adresse Fælledvej 30

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 32821774

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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>07-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-09-2018	
Dato 19-07-2018	
Dato 09-08-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse ved håndtering og opbevaring af rå og spiseklare fødevarer således at kontaminering forebygges. Kontrolleret hygiejne ved buffet, herunder at der anvendes lange tænger. Vejledt om opbevaring af fødevarer i frostrum - enkelte kartoner stod direkte på gulv i rummet. Kontrolleret procedurer for rengøring af borde mellem arbejdsprocesser. Der foretages ikke desinfektion af borde mv efter håndtering af f.eks. fersk fjerkræ. Vejledt om desinfektionsmidler (f.eks. sprit - skal være godkendt af Fødevarestyrelsen). Kontrolleret beskyttelse af rå og spiseklare fødevarer i køleskab og kølerum. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleborde, køleskabe og kølerum. Kontrolleret opbevaringstemperatur af fødevarer i pizzakøl (målt temperatur i strimlet skinke og i tomatsauce). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og i forbindelse med grillarrangementer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask

Følgende er konstateret: Der mangler håndvask i tilknytning til pizza-område. Nærmeste håndvask er i nabolokale.

