

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fjordcentret**

Adresse Voer Færgevej 123

Postnr./By 8950 Ørsted

CVR-nr. 19376990

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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		
27-08-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-08-2017	
Dato	09-05-2016	
Dato	02-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret temperaturer i køle- og frostenheder, ok.

Redegjort for opvarming af foccaciaboller og pølsehorn og præsenteret skriftlig vejledning for håndtering af disse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og salgsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret temperaturmåling på køl og frost i 2019. Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram skal der dokumenteres temperatur ved hvert arrangement. Det oplyses at der er ca. 4-5 arrangementer i sæsonen fra maj-september.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Temperatur måles ugentlig i forbindelse med rengøring af køleskab samt ved arrangementer.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

