

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gamle Købmandsgaard Ærø**

ApS

Adresse Torvet 5

Postnr./By 5970 Ærøskøbing

CVR-nr. 37236764

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-09-2019



Tidligere kontrol

Dato 24-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 25-06-2019	
Dato 07-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde, herunder adgang til sæbe og engangsftørring. Virksomheden har monteret ny håndvask i døråbning mellem lager og produktionsområde, vand tilsluttes håndvasken inden udgangen af igangværende uge, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølefaciliteter i produktionsområde, engangsftørring på personaletoilet, samt gennemgået procedure for brug af øvrige vaske i virksomheden, samt flow i køkken i forbindelse med anvendelse af håndvask, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lager med inventar, bordoverflader omkring produktion og håndvask samt øvrig fødevarer vask, samt gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader hvor der håndteres fødevarer i produktionen. Virksomheden har redegjort for udskiftning af træhylder (udskåret af euro-paller) som er ophængt i produktionsområdet, samt optimering af produktionsområde med udnyttelse af bordplade ved siden af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

