

Kontrolrapport

Virksomhed **Ree Park Cafe Bush Camp**

Adresse **Stubbe Søvej 15**

Postnr./By **8400 Ebeltoft**

CVR-nr. **17725300**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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		
06-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-11-2018	
Dato	22-10-2018	
Dato	12-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af virksomhedens procedurer ved adskillelse af spiseklare fødevarer under opbevaring og under produktion, der er kølerum til grønt, til drikkevarer, til færdigvarer og her holdes rått kød adskilt fra spiseklart, set. I produktionslokale er der område til håndtering af grønt, område til udskæring af rått kød mv, koge/stegeområde samt opvaskeafdeling. Der er vask til fødevarer i grøntområde og vask i opvaskerum. Ved buffetservering, styrings efter 3 timers rettesnor og rester efter servering kasseres, ok. Vask i stålbord anvendes til hygiejnisk af hænder, hvis denne vask i perioder anvendes til fødevarer/opvask er der vejledt om opsætning af separat hygiejnisk hånvask. Procedurer ved adgang til personalefaciliteter gennemgået, procedurer tilrettes, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområde, i lagerkølerum, lager område, ved opvask mv. set og fundet iorden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, set, ok. Rengøringsmidler opbevares adskilt fra fødevarer. Udstyr på lager ved indgang vaske inden anvendelse, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lagerområde, diskområde ved serveringslokaler samt køkken er ny vedligeholdet med vaskbare overflader, ny udsug, rørføringer, nye døre mv. set og fundet iorden. I lagerområde er det konstateret at nye døre ikke

