

Kontrolrapport

Virksomhed **SKRØBELEV GODS ApS**

Adresse Skrøbelev Hedevej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 36021403

| 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. | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 25-09-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 18-07-2019 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 13-07-2018 | |
| Dato 26-10-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i kølerum samt i køleskabe. Målt temperatur mellem 3,1 og 4,6 grader køletemperatur.

Opbevaring af fødevarer i kølerum samt i køleskabe, herunder adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Rengøring af kølerum samt kølerumsinventar. Rengøring af isterningsmaskine, emfang, pålægsmaskine. Rengøring af køkkenlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af kølefaciliteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbøtter med fødevarer.