

# Kontrolrapport



Virksomhed **Majorgaarden**

Adresse Landevejen 155

Postnr./By 5883 Oure

CVR-nr. 25238656

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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>03-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-10-2017	
Dato 24-06-2016	
Dato 03-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og engangsftørring, temperaturkontrol i køle- og fryseenheder i køkken og køle- og fryserum i gården. Kontrolleret opbevaring af tørvarer på lille lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret personale toilet med forrum samt håndvaskforhold. Generelt vejledt om reglerne for at der ikke må være direkte adgang fra toilet og til rum hvor der håndteres fødevarer samt konkret vejledt om f.eks at opbevarer forklæder, klude og viskestykker (ting som kan komme i berøring med fødevarer) på lille tørvarelager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af røremaskine, komfur, emfang og ovn.

Følgende er konstateret: På frostske i køkken samt på kølebord med drikkevarer i tjenergang ses der begyndende dannelse af snavs som sorte belægninger på gummilister og på fladen hvor gummilisterne rammer når lågerne lukkes.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om f.eks øget fokus på aftørring af gummilister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af fødevarer med og uden kølekrav.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Majogaarden**

Adresse Landevejen 155

Postnr./By 5883 Oure

CVR-nr. 25238656

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra januar 2019 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, samt kontrolleret cvr-nr stemmer overens med oplysninger fra virksomheden.