

# 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 håndvakeforhold. 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

