

Kontrolrapport

Virksomhed **Keller & Co**

Adresse Perlegade 20, st

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 40608796

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
23-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Vejledt virksomheden i at flytte hygiejnehåndvask ind i produktionskøkkenet. Set temperaturopbevaring i køle- og frysemøbler samt tildækning og adskillelse af fødevarer i samme.

Set personalet toilet samt forrum, samt kolonialdepot/kontor. Vejledt virksomheden i kun at opbevare fødevarer uanbrudt eller i helt lukket emballage grundet loft med troldelek.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Den generelle rengøring af vægge, lofter gulve mm i rum med køle- og frysemøbler, køkken samt opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle vedligeholdelse af lokaler og inventar. Kontrolleret skadedyrssikring ved indgangsdøre.

Kontrolrapport

Virksomhed **Keller & Co**

Adresse Perlegade 20, st

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 40608796

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens nuværende aktiviteter. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for varemottagelse, opbevaring på køl/frost, opvarmning samt nedkøling for perioden siden opstart i ultimo september og frem til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden spørger telefonisk ved selskaber om der er gæster med fødevarerallergi.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: tappas træbrætter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarerkontaktmaterialet: tappas brætter. Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarerkontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarerkontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

23-10-2019

Dato