

# Kontrolrapport



Virksomhed **Skærtoft Staldkøkken**

Adresse **Skærtoft 4**

Postnr./By **6440 Augustenborg**

CVR-nr. **37588350**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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>07-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-09-2019	
Dato 05-07-2017	
Dato 30-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set salg af bagværk i kurve i butik.

Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Opbevaring af genbrugsemballager i produktionsområde. Vejledt konkret om krav til adskillelse/tildækning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsservietter med dispensation for efterskyl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af køkkenudstyr og anvendelse af industrivaskemaskine med temperaturovervågning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionsområde, salgsområde, lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse og egenkontrolprogram (senest revideret 26-11-2018, frekvens valgt for revision: årlig) var tilgængelige i virksomheden. Vejledt konkret om at de i programmet angivne frekvenser skal følges.

Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur og varemottagelse de seneste 3 måneder.

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



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

