

Kontrolrapport

Virksomhed **KÆR Aps**

Selleberg Specialiteter


Adresse Kertemindevejen 23

Postnr./By 5290 Marslev

CVR-nr. 37158070 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejniske

håndvaskefaciliteter kontrolleret, ingen bemærkninger

Kontrolleret datablad på rabarber koncentrat, ingen bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret mundtlige procedure for rengøring af genbrugsdunke, ingen bemærkninger.

konkret vejledning givet om mulighederne for desinfektion

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilberedningslokalet og inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af ventilationsudstyr

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

førrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol

procedure og risikoanalyse med hensyn til fysiske, kemiske og mikrobielle risici

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for

virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

05-02-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed