

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gamle Stald**

v/Kim Thygesen ApS

Adresse Randersvej 4

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 33588852

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	
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

25-05-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Procedurer vedr. temperaturmålinger ved varemottagelse, varmebehandling, sousvideproduktion, produktion ved lavere temperaturer end 75 grader og nedkøling, procedurer vedr. håndtering, opbevaring og temperaturer ved varemottagelse og opbevaring, håndvaskefaciliteter, køle- frost- bordkapacitet i forhold til produktionsmængder samt procedurer ved salg af hjemmelavede færdigpakkede produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsborde. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligehold af lokaler og inventar i køkkenet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gamle Stald**

v/Kim Thygesen ApS

Adresse Randersvej 4

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 33588852

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol. risikoanalyse og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for alle kritiske punkter fra opstart til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af faglig uddannelse / instruktion i hygiejne. Ingen bemærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-05-2020

Dato