

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cj catering aps**

Adresse **Golfsvinget 1**

Postnr./By **4540 Fårevejle**

CVR-nr. **41128275**

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	1

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-06-2020</b>	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret forhold og indretning af personalet toilet/omklædningsrum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret indretning af køkken, herunder hygiejnisk flow, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og bar, ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på frost i køkken samt depot i lokale i stueetagen, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl i kølerum, herunder fersk rødspættefilet. Følgende er konstateret: Virksomheden har lagt fersk iset rødspættefilet i kølerummet over natten. Isen var smeltet ved kontrolbesøgets start, og fisken måles med IR termometer til 4,7 grader. Virksomheden valgte at kassere fisken med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om temperaturkrav på fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken og køleinventar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret skadedyrssikring af

