

Kontrolrapport

Virksomhed **Avernakø Landhotel og Geder**

Skolen
Adresse Hovedvejen 10
Postnr./By 5600 Faaborg
CVR-nr. 29735395

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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.	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	
18-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-05-2019	
Dato 03-08-2018	
Dato 05-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir, temperaturkontrol i køleskabe i køkken og frostrum på lager. Kontrolleret opbevaring af syltevarer, samt tørvarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke egne skriftelige procedure for overholdelse af temperaturkrav ved varemottagelse - Virksomheden har modtaget hakket oksekød som på tilsynet måles til henholdsvis 9,5 og 9,9 graders celsius med indstikstermometer samt 12,6 graders celsius med luftføler. Virksomheden har ikke selv målt temperatur af kødet ved modtagelsen/afhentningen. Kødet står opbevaret i termokasser, da personalet er ved at forme/tilberede kødet ved tilsynets start. Varemottagelse er beskrevet i virksomhedens skriftelig egenkontrol procedure, herunder at virksomheden skal sikre sig at ved modtagelse af kølekrævende fødevarer overholdes temperaturgrænsen til max 5 graders celsius og ligeledes ved transport af fødevare skal virksomheden sikre sig at transporten sker hygiejnisk forsvarligt samt kølekæden ikke

