

Kontrolrapport

Virksomhed **Øland Catering ApS**

Adresse **Norgesvej 14**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **30926560**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
07-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 27-05-2020	
Dato 20-02-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt produktions og afskylningsvask, virksomheden redegør for tidsadskillelse samt rengøring af produktionsvask ved produktions skrift i forhold til virksomhedens nuværende aktiviteter, virksomheden har redegjort for produktionsflow og arbejdsgange, kontrolleret opbevaring samt adskillelse i virksomhedens køleenheder og redegørelse af mundtlig procedure for håndtering af varemodtagelse, kunder med allergener samt afdækning af fødevarer der leveres ud af huset.

Vejledt generelt om reglerne for at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vægge, gulv, produktionsborde,

