

Kontrolrapport

Virksomhed **Resume Catering**

Adresse Slotsalleen 100

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 41438045

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	

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		
27-05-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	19-06-2019	
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, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, øvrige vaske til produktion, adskillelse mellem arbejdsgange og arbejdsstationer under produktion, opbevaring af frostvarer i walk-in fryserum samt opbevaring og tildækning af kølekrævende fødevarer i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med walk-in fryserum og kølerum, bordoverflader, køleskabe samt gulve og vægge. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, køleskabe, køledisk samt gulv i produktionsområdet. Virksomheden har redegjort for løbende vedligeholdelse af vægge og lofter i kølerum og produktionsområde, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Resume Catering**

Adresse Slotsalleen 100

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 41438045

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling og opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolhistorik er overført fra tidligere virksomhed da der er tale om samme ejerkreds, ingen anmærkninger.