

# Kontrolrapport



Virksomhed **MC Touring Camp**

Adresse Nødgervej 32 A

Postnr./By 8560 Kolind

CVR-nr. 80807015

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

**03-08-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 27-08-2020	
Dato 06-08-2019	
Dato 12-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskabe, temperaturer for kød på køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling/genopvarmning og varmholdelse af bikergrøde herunder udportionering i mindre størrelser, temperaturer og brug af termometer. Vejledt konkret om stikprøvekontrol af temperaturer af færdigstegete hakkebøffer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager med drikkevarer og tørvarerlager, køkken ses med insektnet for vinduer og dør. Vejledt konkret om kraftige lugte i rum hvor der opbevares drikkevarer på flaske.

Stikprøvevist set arbejdsredskaber, ses vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige dokumentation af egenkontrol for nedkøling og genopvarmning af fødevarer, samt temperaturer for køleskabe gennem de sidste 3 mdr.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift