

Kontrolrapport

Virksomhed **Knud Schou**

Adresse Hammelvej 160

Postnr./By 8870 Langå

CVR-nr. 41891947

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
02-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-09-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning.

Der er taget fotodokumentation under kontrolbesøget.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl: Ok. Målt temperatur på køl: Ok. Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndvask og tørring: Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: På hylder i kølerum, hvor der opbevares fødevarer som kød og færdigretter ses der kalkaflejringer og indtørrede produktrester.

På gulv i produktionslokale og kølerum ses der gullige belægninger af snavs. På div. inventar ses der indtørrede produktrester og fedtede belægninger. I kummefryser ses der meget is og mørke belægninger på låg og kanter.

: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: gulvbelægning i kølerum og i

