

Kontrolrapport



Virksomhed **Harboøre Centeret**

Adresse **Lemvigvej 9 A**

Postnr./By **7673 Harboøre**

CVR-nr. **80259328**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-08-2017



Tidligere kontrol

Dato	09-05-2016	
Dato	01-09-2015	
Dato	15-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Set udført optøning af kød i kølerummet, ok. Der anvendes tilstrækkeligt store drypbakker og produkterne holdes adskilte fra spiseklare fødevarer, ok.

Aflæst temperatur i to køleskabe, ok. Kontrolleret procedurer for håndhygiejne ved blanding af pastasalat, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lille fryser ved frituren, to køleskabe og kølerum, ok. Følgende er konstateret: Som følge af revnet gummipakning i låge på køleskabene, er der let belægning og lille fryser ved friturer har lag af rimbelægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skærpet rengøring af revnede gummipakninger, for minimering af risiko for vækst.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skuffe i lille fryser.

Denne er beskadiget og derfor sat sammen med tape. Denne løsning udgør på nuværende tidspunkt ikke en risiko men vil kræve udskiftning inden længe. Tilstedeværende er opmærksom, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur, varmbehandling, nedkøling og varemodtagelse, i perioden fra januar 2017 til dags dato, ok. Drøftet tilstedeværelse af risikoanalyse, der er vejledt om at denne vil være optimal at opbevare i egenkontrolmappen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Harbøre Centeret

Adresse Lemvigvej 9 A

Postnr./By 7673 Harboøre

CVR-nr. 80259328

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Der er spurgt ind til regler omkring opbevaringstemperatur og hygiejne, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-08-2017

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift