

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det fynske madhus**

Adresse **Ludvigsgårdevej 28**

Postnr./By **5591 Gelsted**

CVR-nr. **33275587**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**01-03-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 29-03-2017 |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir, opbevaringstemperatur og adskillelse i køleskabe, hørt procedure for transport af fødevarer, herunder brug af termokasser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af ovn, komfur, borde og skabe med service, set at IR- og indstikstermoter er funktionelle.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning og varmeholdelse fra juni 2017 og frem til dags dato. Generelt vejledt om at overholde egne fastsatte frekvenser. Konkret vejledt om evt. at sætte lukkeperioder på i egenkontrolprogram hvis der ikke har været aktivitet. Generelt vejledt om at dokumentere varemottagelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at der skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgelse. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder korrekt CVR-nr. Ingen anmærkninger.