

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sorø camping v/ Lone og Martin**

**Wellejus**

Adresse Udbyhøjvej 10

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 30099478

| 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 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                           |  |
|---|--|
| <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

**12-07-2018**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 14-07-2017 |  |
| Dato 29-07-2016 |  |
| Dato 10-07-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på lager og i tilvirkningslokaler, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter i tilvirkningsområder. Vejledt konkret om egnet tilberedningsområde for spiseklare fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, lagre, bolsjekogeri, tilvirkningsområder og bageri. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af fødevarer m.v. direkte på gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af inventar, bolsjekogeri, tilvirkningsområder og bageri.

Følgende er konstateret: Lager og forrum for køl/frost/ovn er ikke færdiggjort ved loft, vægge og gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser, at fødevarer fjernes fra bagerste lager og forrummet for køl/frost/ovn færdiggøres ved sæsonafslutning.

Vejledt generelt om reglerne for overflader i lokaler hvor der opbevares fødevarer, jævne, hele, glatte og rengøringsvenlige overflader samt vaskbare gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra marts-2018 til dags

