

Kontrolrapport



Virksomhed **HÅNDVÆRKER KOLLEGIETS FOND**

Adresse Ellemosevej 25

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 11614094

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	17-01-2018	
Dato	25-08-2017	
Dato	10-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i produktionen. Forhold til hygiejnisk vask af hænder og anvendelse af og egnet arbejds beklædning. Håndtering af buffet, ok.

Kontrolleret at genanvendelse af plastemballage ikke giver anledning til kontaminering af fødevare, ok.

Følgende er konstateret: en enkelt kipgryde har et låg af plast der smuldre med risiko for at fremmedlegemer i form af smulder kan komme ned i maden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af inventar i produktionsområder, ok.

Følgende er konstateret: renholdelse af ovnstik, der ses på flere stik fedt og produktrester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at frekvens for renholdelse overholdes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation af temperatur kontrol af varemodtagelse, opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling år til dato. vejledt generelt om registrering af fejl og korrigerende handlinger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed