

Kontrolrapport



Virksomhed **Skafferiet**

Adresse Melstedvej 25

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 27270859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, 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	
04-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 22-05-2018	
Dato 20-07-2016	
Dato 26-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Målt temperatur i køleskab med mælk, Piskefløde og cremefraiche. Temperaturen blev målt til 6.7°C . Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om letfordærvelige fødevarer opbevares ved 5°C eller derunder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, emfang og fedtfilter i Skafferiet og Madhus køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret håndtering og opbevaring af affald, herunder skadedyrssikring. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For periode 30.4 til 1.6.2019. samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

