

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mombasa**

Knuthenborg Safaripark

Adresse Knuthenborg Allé 2

Postnr./By 4930 Maribo

CVR-nr. 47246814

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>09-04-2021</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 15-10-2020          |  |
| Dato 23-09-2020          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |
| Dato 08-07-2020          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer i køle og frysefaciliteter i virksomhedens produktionslokaler. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale til håndtering af kolde fødevarer, lokale til tilberedning af varme retter og udsalgs lokale. Kontrolleret virksomhedens nyetableret produktionslokale til håndtering og pakning af måltidskasser, samt kontrol af håndvaskeforhold. Kontrolleret opbevaring af tørvarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler til tilberedning af varme og kolde retter, herunder tilvirknings borde, pålægs slicer, friture, ovne, pizzaovne og køle/fryseenheder. Kontrolleret opvaskeafsnit med kontrol af opvaske maskine og borde. Kontrolleret virksomhedens desinfektionsmiddel er godkendt til fødevarer og af FVST.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

