

Virksomhed **Ishuset Sletterhage PJ 6430**

Adresse c/o Birkemosevej 4

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 31222494

| 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.                  |          |
| 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**03-07-2012**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 02-08-2011 |  |
| Dato 28-06-2010 |  |
| Dato 30-04-2009 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for håndtering af kommunalt påbud om kogning af drikkevand. Vandet bruges til håndvask m. efterfølgende desinficering, gulf laves på flaskevand, og redskaber desinficeres i kogende vand. Endvidere kontrolleret køle- og frostopbevaring, ok.

Hygiejne: Rengøring: Vogn og inventar er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for temperaturkontrol siden sæsonopstart.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk). Vejledning udleveret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

45 min.

Kontrollens varighed