

Virksomhed **Jørgensøkolonien/Foreningen Opad**

Adresse Kolonivænget 8

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 58613010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-09-2013	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2012	
Dato 31-05-2011	
Dato 15-07-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, køleskabe og fryser. Opbevaringstemperaturen i køleskab og fryser. Ophæng af papirhåndklæder og sæbedispenser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkenet og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opvarmning, nedkølling og temperaturovervågning af kølerum, køleskabe og fryser, fra 1/4-2013 til dags dato.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne ok