

Virksomhed **TJ Catering ApS**

Adresse Stoholmvej 10

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 27666515

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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

25-07-2014**Tidligere kontrol**

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, optagelse i Næringsbasen og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er ingen fødevarer på tilsynet. Ok Drøftet virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med selskaber. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og inventar uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og inventar. Ok Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse. Ok Drøftet, hvilke risici der er relevante, når størstedelen af maden fremstilles i andet produktionskøkken. Ok

Godkendelser m.v.: Virksomheden er nyligt blevet overtaget, og der overvejes nogle ændringer til køkkenet. Alle betydningsfulde ændringer skal anmeldes til fødevarestyrelsen. Ok

1 time 30 min.

Kontrollens varighed