

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mødestedet/A-ringen**

Adresse **Jernbanegade 3**

Postnr./By **6580 Vamdrup**

CVR-nr. **92963950**

| 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.                  |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

| Denne kontrol, dato               |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>09-10-2017</b>                 |            |
|                                   |            |
| Tidligere kontrol                 |            |
| Dato                              | 20-09-2016 |
|                                   |            |
| Dato                              | 02-08-2016 |
| Virksomhedens egenkontrol         |            |
| Dato                              | 30-05-2016 |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af fødevarer bl.a. opbevaringstemperaturer i kølere og frydere, adskillelse og emballering. Rutine optøning og sikring af friskhed af pålæg efter optøning. Vejledt om evt. mærkning med optøningsdato.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken område, køle- og frydere. Service desinficeres i opvaskemaskine med skylletemperatur over 80°C. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligehold af køkken område, gang og inventar som køleskabe, komfur og emfang.

Følgende er konstateret: I køkken område har gulv i hjørnet et hul. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om gulve skal være tætte og rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og opbevaringstemperaturer i køleskabe og frydere.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.