

Kontrolrapport



Virksomhed **Alsøer Catering**

v. Henrik L. B. Alsoer

Adresse Nygade 29

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 18484072

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 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	20-01-2017	
Dato	04-07-2016	
Dato	10-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret om virksomheden anvender alternative metoder til varmebehandling. Det er oplyst de opvarmer til ca. 70 C ved rødt oksekød ellers 75 C og ønsker alternative opvarmningsmetoder hvis kunderne efterspørger det,ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret:hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger. Der er opsat særskilt håndvask i køkken siden sidste tilsyn,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr i køkken og salgssted,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens mundtlige og skriftlige procedurer for varmbehandling og genopvarmning. Virksomheden har oplyst de altid opvarmer til 75 C med mindre de laver rødt oksekød, ingen anmærkninger. Kontrolleret om virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter,ok. Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Alsøer Catering**

v. Henrik L. B. Alsoer

Adresse Nygade 29

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 18484072

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkølingskontrol siden sidste tilsyn, ok. Vejledt konkret om at skrive temperaturen ved varemodtagelse for at dokumentere virksomheden har styr på produktionen.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-10-2017

Dato