

Kontrolrapport

Virksomhed **Carls Jr. 1958**

Adresse **Nyholmvej 20**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **35954716**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kædekontrol
☒ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-04-2018



Tidligere kontrol

Dato **02-05-2017**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har fået henvendelser omkring mulig fødevarebåren sygdom fra personer som den 14. april 2018 har været på besøg i restauranten. Som opfølgning på henvendelsen er følgende kontrolleret uden anmærkninger: Personlig hygiejne, herunder at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. roskildesygge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne og ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, at man er særligt opmærksom på håndhygiejne og er ikklædt egnet og rent arbejdstøj, optøning, varmebehandling og varmholdelse af fødevarer, korrekt brug af termometer, adskillelse, holdbarhed på dressinger, rensning af grønsager og korrekt brug af handsker.

Vejledt generelt om, at der ved udskiftning af breader (panering) og andre fødevarer i kantiner altid skal anvendes nye/rene kantiner. Vejledt generelt om, at redskaber til håndtering af fødevarer skal placeres i egnede holdere ved siden af melspande og lignende og ikke nede i beholderen. Hygiejne: Rengøring: Rengøring af emfang over grill er kontrolleret. I varme perioder kan der dannes kondens langs kanter på emfang med risiko for dryp på fødevarer under. Virksomheden redegjorde for procedurer som iværksættes for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Carls Jr. 1958**

Adresse Nyholmvej 20

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 35954716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

minimering af risiko for forurening på grund af kondens. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varmebehandling og varmholdelse for perioden fra den 1. januar 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om, at dokumentation af varmebehandling og varmholdelse skal være dækkende for hele sortimentet.

Kontrolleret at der er beskrevet procedure for personlig hygiejne, herunder håndtering af Norovirus, instruktion og uddannelse af medarbejdere, temperaturens betydning for bakterier, udstyr til måling af kernetemperaturer ved varmebehandling og varmholdelse, herunder korrekt brug af termometer samt procedurer for adskillelse og krydsforurening i virksomhedens egenkontrol. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at alle medarbejder skal have kendskab til virksomhedens egenkontrol procedure omhandlende mistanke om fødevarebåren sygdom, herunder sygdom blandt køkkenpersonale.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-04-2018

Dato