

Kontrolrapport



Virksomhed **Erindringskøkkenet**

Flynderupgård

Adresse Agnetevej 9B

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 64502018

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

17-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	16-10-2017	
Dato	30-08-2016	
Dato	05-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: Temperaturer i div. Køle-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet. Mundtligt gennemgået procedurer for nedkøling af fødevarer i store mængder, herunder at de nedkøles efter gældende lovgivning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge og diverse maskiner, ovne m.v. samt opvaskemaskine på svært tilgængelige steder. Konkret vejledt om at der ligeledes rengøres i kælder hvor der opbevares service og emballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, intakte lister i køle/fryse-møbler, og i fuger/liste m.v. i gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

