

Kontrolrapport



Virksomhed **Laugesens Have,**

KursuscenterA/S

Adresse **Knivsbækvej 13**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **66820610**

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

27-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2016	
Dato	15-04-2015	
Dato	05-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for personlig hygiejne herunder vask og skift af arbejdsbeklædning uden anmærkninger. Kontrolleret procedurer for buffethåndtering herunder anretning, anvendelse af ta'tænger og udskiftning ved uhensigtsmæssig håndtering blandt kunder. Virksomheden har redegjort for håndtering af rester fra buffet uden anmærkninger. Vejledt generelt omkring løsningsforslag til ta'tænger i buffet. Overværet klargøring af buffet og anretning på fade herunder også personlig hygiejne uden anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kapacitet til opbevaring af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en skriftlig risikoanalyse i forhold til noro virus og generelt sygdom blandt personalet. Ok. Kontrolleret at virksomheden har skriftlige egenkontrolprocedurer i forhold opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling samt at der er fastsat en frekvens for dokumentationen. Ingen anmærkninger. Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling for 2018. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har opsat skiltning om at oplysninger om allergener kan fås ved



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 Laugesens Have,

KursuscenterA/S

Adresse Knivsbækvej 13

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 66820610

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

henvendelse hos personalet samt at virksomheden har kendskab til de allergene ingredienser i fødevarer der serveres. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-11-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift