

Kontrolrapport

Virksomhed Ønskeland

Adresse Hammershøj 29

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 38264826

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-05-2018	
Dato	18-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	02-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, håndtering af buffet ved tilsyn samt mundtlig beskrivelse heraf, optøning af kød i kølerum og at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Vejledt virksomheden generelt i anvendelse af fødevarer der har stået på buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken herunder røremaskine og opbevaring af remedier samt kølerum og grøntområde. Ok.

Konstateret at riste i gulv er generelt snavsede i køkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken herunder bage- og grøntområde samt opvaskeområde. Ok.

Vejledt virksomheden i evt at forlænge rør fra kølerum direkte i afløbsrist og hæve bølter med mel mv. fra gulv i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder at blanket 2 er udarbejdet og der er udarbejdet en procedure for 3 timers rettesnor. Set dokumentation for opvarmning og nedkøling af fødevarer i perioden november 2018 til d.d. Vejledt virksomheden generelt i at nedkøling af fødevarer påbegyndes ved min. 65 grader.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed