

# Kontrolrapport



Virksomhed **Udsigten**

Adresse **Ådalen 3**

Postnr./By **5863 Ferritslev Fyn**

CVR-nr. **29188645**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**05-04-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 19-04-2018 |  |
| Dato | 31-08-2017 |  |
| Dato | 01-03-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Afdelingen har fået opsat nyt køkken. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køleskab, kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenskab, køkkenbord, komfur, køleskab, ovn, microovn samt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for opbevaringstemperatur samt varmebehandling fra januar 2019 til d.d. Temperaturmåling ved varemodtagelse af mejeriprodukter foretages i hovedkøkkenet.

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

Emballage m.v.: Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: husholdningsfilm.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

30 min.

Kontrollens varighed