

Kontrolrapport



Virksomhed **På Herrens Mark**

Adresse **Blegagervej 6**

Postnr./By **7884 Fur**

CVR-nr. **27525660**

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

11-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	27-03-2018	
Dato	10-04-2017	
Dato	02-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der er et tilstækkeligt antal håndvåske som er hensigtsmæssigt placeret, og som er frit tilgængelige og forsynet med faciliteter til hygiejnisk og tørring af hænder.

Forrum til personale og kunde toiletter står i direkte forbindelse med serveringslokale. Det er vurderet ved tilsynet at afstand til serveringslokalet er tilstrækkelig til at det ikke udgør en hygiejnemæssig risiko, da toiletterne ligger omkring et hjørne i indgangparti og ca. 6 meter fra serveringslokalet.

Kontrolleret at indretning af virksomheden i forhold til vare- og produktionsflow understøtter god adfærd efter ombygning af virksomhedens lokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperatur målt i køleskabe, håndtering af fødevarer ved fremstilling og anretning af pandekager med fyld.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lagerlokaler, opvaskelokale og serveringslokaler. Følgende er konstateret: Overflader på mikroovne og hylder i køkken er med lettere klistret og fedtet, der er snavs på underside af håndvask og ved udtag på papirholder med aftøringspapir.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **På Herrens Mark**

Adresse Blegagervej 6

Postnr./By 7884 Fur

CVR-nr. 27525660

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens lokaler, udstyr og inventar efter om- og tilbygning. Der er etableret 2 nye lagerlokaler, indrettet særskilt opvaskerum, udskiftning af kølefaciliteter, flytning af toiletter til mere hensigtsmæssig placering samt udvidelse fra 1 til 3 toiletter. Set plan for fortløbende vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udskiftning af udstyr/inventar, og drøftet plan for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens har risikoanalyse for vedligehold af udstyr og inventar, der er udfyldt blanket 6 fra fødevarestyrelsen risikoværktøj. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for perioden april til juli 2019 for kontrol ved modtagelse og opbevaring af køle-frostvarer, varmebehandling og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-07-2019

Dato