

Kontrolrapport



Virksomhed **Eurest kantine, Terma A/S,**

Lystrup

Adresse **Hovmarken 4A**

Postnr./By **8520 Lystrup**

CVR-nr. **81093628**

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.	
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

12-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-03-2019	
Dato	01-02-2018	
Dato	08-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse, håndtering og opbevaring af fødevarer på køl/frost, tørvarelager herunder temperaturer i køle/fryserum, procedurer for nedkøling og opvarmning af fødevarer samt håndtering af fødevarer i buffet, brug af rent arbejdstøj, hygiejniske faciliteter til håndvask (varm vand, sæbe, aftørningspapir) i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, køle/fryserum, lager, buffetområde, salgsdisk samt udstyr og inventar. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, køle/fryserum, lager, buffetområde, salgsdisk samt udstyr og inventar. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, elektronisk dokumentation for kontrol efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra start til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed