

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	1
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, 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

24-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-04-2019	
Dato	28-05-2018	
Dato	18-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Temperatur målt i køle- og frostskaab, ingen anmærkninger. Virksomheden har time-styring af mad i buffet, p-skive fremvist. Konkret vejledt om at tænger i buffet skal have en længde, så de ikke kan falde ned i skålen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, køkkeninventar, kølerum, fryseskabe, grøntsagsrum og gulvrister.

Følgende er konstateret: Gulv i produktionskøkken og øvrige køkkenlokaler har et tyndt lag fastsiddende snavs i alle gangarealer, så gulvet fremstår mørkegråt i gangarealerne, og lyst udenfor gangarealerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring i lokaler, hvor der produceres og håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og kølerum, inklusiv ventilator.

Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at lave opsamlingsdunk under rør til opsamling af kondensvand som



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

Virksomhed Ønskeland

CVR-nr. 38264826

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

