

Kontrolrapport



Virksomhed **KOBÆK STRAND KONFERENCECENTER**

A/S

Adresse Kobækvej 85

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 56185917

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<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	
07-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-09-2016	
Dato 11-02-2016	
Dato 01-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk

håndvasefaciliteter og arbejdsbeklædning,

opbevaringstemperatur på køl og frost, hygiejnisk opbevaring og fødevare adskillelse i køleenhederne, buffet

område, affaldshåndtering i gård areal. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i grill område ude, opvask, anretter køkken ved buffet, køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret elektronisk

egenkontrolprogram og risikoanalyse samt dokumentation fra 30-4-2018 til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling, fejlrapporter. ingen anmærkninger

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med oplysninger om allergeningredienser kan fås ved forespørgsel. ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødeareaktiviteter.