

# Kontrolrapport



Virksomhed **Skovby Forsamlingshus**

Adresse Assensvej 17

Postnr./By 5400 Bogense

CVR-nr. 69950558

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<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	
<b>06-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-10-2017	
Dato 16-06-2016	
Dato 16-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaring og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer af køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for brug af handsker, herunder formål, ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens makskapacitet, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for håndtering af overskydende mad efter endt arrangement, ingen anmærkninger. Kontrolleret selskabsservering, herunder set adskillelse ved opfyldning af sovs, kartofler og kød til fadservering, ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køleenheder, herunder gummlister, ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, stikprøvevis fra august 2018 til dags dato, ingen anmærkninger. Kontrolleret at risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, virksomheden anvender Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er utilstrækkelig for aktiviteterne varmebehandling og nedkøling, men der kan mundtligt redegøres for disse procedurer.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

