

Kontrolrapport

Virksomhed **Færgen "Ellen"**

Adresse **Ærøskøbing Havn 8**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **28856075**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<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	
23-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde, fødevarevask samt opvaskevask ved siden af opvaskemaskine, opbevaringstemperatur i køleenheder i køkken og på lager, adskillelse mellem arbejdsprocesser samt gennemgået procedure for håndtering af varemottagelse, nedkøling af pølser til pølsemix og affaldshåndtering. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde med bordoverflader, køleenheder, håndvask, gulve, montre og serveringsbakker samt vægge. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af fødevarelokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdt overflade termometer.

Kontrolleret skadedyrssikring af fødevarelager med køleskab og

Kontrolrapport

Virksomhed **Færgen "Ellen"**

Adresse **Ærøskøbing Havn 8**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **28856075**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fyser, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om sikring mod skadedyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til sikring mod skadedyr af mindre lager med drikkevarer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden har redegjort for at virksomhedens egenkontrol er under yderligere opdatering, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udvidning af nedkølingskema, sådan at tid og temperatur kan kontrolleres ved start og slut af nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Konkret vejledt om ophængning af allergeneskilt. Generelt vejledt om sporbarhedssystem.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.