

Virksomhed **Stoppestedet I/S**

Adresse Kirkevejen 75

Postnr./By 6720 Fanø

CVR-nr. 31813832

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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-06-2015**Tidligere kontrol**

Dato 13-05-2015	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 01-05-2014	
Dato 13-06-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejds gange udfra kundebetjening og klargøring af grønt. Opbevaring af fødevarer i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskeafdeling, kundeområdet herunder tilvirkningsområdet. Procedure for rengøring af kødhakker. Virksomheden har fremvist ny maskine/procedure til gulvvaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Små inventaret.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet risikoanalyse for optøning af kød samt udfyldt dokumentationen af egenkontrollen fra sidste tilsyn og til dags dato. Virksomheden oplyser de er ved at udarbejde procedure for lang tidsstegning under 100 grader samt at alle arbejdsprocesser vil blive gennemgået.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med oplysning om allergener