

Virksomhed **Allinge Røgeri ApS**Adresse **Sverigesvej 5A**Postnr./By **3770 Allinge**CVR-nr. **31609550**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 2 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

12-06-2015

Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 12-08-2014 | |
| Dato | 06-08-2013 | |
| Dato | 25-07-2012 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om at toilet i lokale, hvor der ligeledes opbevares opvaskemaskine afproppes. Det indskræpes, at håndtering af buffet skal foregå hygiejnisk forsvarligt. Følgende er konstateret:der genopfyldes fødevarer i fade, der har været på buffet, ligeledes mangler der tag ting til flere fade med citronbåde og kunder tager citron med fingrene, tag ting i fade med røget ørred ligger oven på fisken og der er ikke tag ting til brødet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får styr på det. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at opvarmet, nedkølet fiskedeller og røget ørred maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret:der står kartoner med opvarmet, nedkølet fiskedeller og røget ørred på bord i baglokale, på forespørgsel oplyser 1 ansat, at varerne er blevet leveret for ca. 4 timer siden. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi finder en løsning. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Virksomhed **Allinge Røgeri ApS**

Adresse Sverigesvej 5A

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 31609550

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Konkret vejledt om, at der i øget spidsbelastningsperioder anskaffes ekstra kølekapacitet. samt om at fødevarer holdes adskilt fra snavset opvask.

Virksomheden oplyser, at der vil blive opsat en vandbeholder samt sæbe og papir, således at der kan foretages håndvask i midlertidig udendørs bod .

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af overflader og udstyr i produktionslokale, baglokale, kølerum, lagerrum og personaletoilet.

Ejer oplyser, at overflader i udendørs bod rengøres og desinficeres inden ibrugtag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: virksomhedens måleudstyr fungerer ikke, der kan således ikke foretages målinger af oopvarmning og nedkøling af fødevarer.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemodtagelse og køleopbevaring fra opstart i april 2015 til d.d.

Det indskræpes, at virksomheder skal følge de skriftlige procedurer for genopvarmning af fødevarer: . Følgende er konstateret:Virksomheden har i perioden april til d.d. dokumenteret genopvarmning af fødevarer til mellem + 69 grader C og 73 grader C , der er 1 gang dokumenteret genopvarmning til over 75 grader C. Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer skal fødevarer genopvarmes til over 75 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får jeg bragt i orden .

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om mistet elitestatus.