

Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**Adresse **Søndre Bæk 20**Postnr./By **3790 Hasle**CVR-nr. **31755255**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**24-08-2015**

### Tidligere kontrol

Dato	13-08-2015	
Dato	12-09-2014	
Dato	07-07-2014	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter til vask af hænder.

Virksomhedens procedurer for personlig hygiejne og brug af engangshandsker, herunder skift mellem håndtering af fødevarer, penge og andre arbejdsopgaver. Kontrolleret tre medarbejders måde at arbejde på samt deres kendskab til virksomhedens procedurer. Kontrolleret virksomhedens procedurer for styring af holdbarhed, kassation og omsætningstid på fødevarer, bl.a. rugbrød samt røgvarer, som opbevares uden for køl og sælges inden tre timer. Kontrolleret opbevaring af letfordærlige fødevarer på buffet samt i køleenheder og varmeskab, herunder opbevarings-temperaturer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel rengøring af tilvirkningsområde i køkken samt inventar (køleenheder, varmeskab, ovn og opvaskemaskine).

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.