

# Kontrolrapport

Virksomhed **Allinge Røgeri ApS**

Adresse **Sverigesvej 5A**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **31609550**

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.	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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>31-07-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-06-2016	
Dato 16-07-2015	
Dato 12-06-2015	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget

temperaturkontrol i køleenheder med fiskeprodukter, mayonnaisesalater og æg produkter, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. kontrolleret servering af fødevarer ved buffet arrangementer, at skeer og tænger har en størrelse/længde så de ikke falder ned i fødevaren. At rester ikke genanvendes uden varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskeområdet, opvaskemaskine, lager og personaletoiletet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer,

