

Virksomhed **Fakta**

|                          |
|--------------------------|
| butik 868                |
| Adresse Centerpladsen 11 |
| Postnr./By 6360 Tinglev  |
| CVR-nr. 11517498         |

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

Denne kontrol, dato

**26-02-2015**

## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 10-07-2013 |  |
| Dato            |  |
| Dato            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaringstemperaturer i kølerum samt kølemontrer med pålæg, kød, mejeri og fastfood (grøntkøler) i butik. Grøntkøler med fastfood er målt til 6,5 grader. Virksomheden har tilkaldt montør. Dette anses for værende en bagatelagtig overtrædelse. Friskheden i frugt og grønt. Konkret vejledt om overdækning af stikvogn med færdigbagt bake-off der opbevares på lageret samt om regler for opbevaring af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af lokaler og inventar i bake-off rum, kølemontrer med kød og pålæg i butik samt den generelle rengøring af hylder og gulv i butik. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevist kontrolleret den generelle vedligeholdelse af lokaler og inventar i butik og på lager. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for udført kontrol af varemodtagelse og opbavringstemperaturer for jan-d.d. Ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhed på fersk kød, pålægsgvarer og fiskevarer. Ingen anmærkninger.