

Virksomhed **Attruphøj 15c**Adresse **Attrupvej 15**Postnr./By **9310 Vodskov**CVR-nr. **29189420**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**26-01-2016**

## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 12-02-2014 |  |
| Dato | 17-01-2012 |  |
| Dato | 31-03-2011 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og håndtering af fødevarer i køl og frost, herunder er opbevaringstemperaturer målt, Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af følgende lokaler: Køkken, og serveringslokale, Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Januar 2015 - Januar 2016 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået, herunder er Temperaturkontrol for køl og frys, og opvarmningskontrol, kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger, vejledt mht. dokumentation for modtagelseskontrol herunder også kontrollen med kølede /frosne færdigretter, vejledt mht. rengøringsskemaer i forhold til rengøringsplan

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret