

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kæmpe Hot v/Peter Jensen**

Adresse **Ullerupvej 32**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **14734228**

| 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.                  |          |
| 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

**27-09-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-06-2015 |  |
| Dato | 18-11-2014 |  |
| Dato | 03-08-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur på køl, ok. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, pølsevogn og kølecontainer, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring af køkken, pølsevogn og kølecontainer, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for varemodtagelse i form af faktura, ok. Set dokumentation for opbevaringstemperaturer i kølecontainer i form af skema, ok.

Vejledt om dokumentation for opbevaringstemperaturer i køkkenet. Set dokumentation for kontrol af opvarmning, ok.

Vejledt om generel dokumentation såfremt virksomheden selv benytter pølsevognen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport i pølsevogn, ok.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)