

Kontrolrapport

Virksomhed **Dybbølhallerne S/I, cafeteria**

Adresse **Aabenraavej 25**

Postnr./By **6400 Sønderborg**

CVR-nr. **34104131**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

16-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2016	
Dato	20-10-2015	
Dato	19-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har mundtlige procedurer for varmholdelse af pizza og pølsehorn. Vejledt generelt om anvendelse af skema, samt i hvilke situationer det kan undværes. Ok.

Følgende er kontrolleret: Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Set opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost, samt at fødevarer er korrekt hævet fra gulv. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set rengøring af inventar og udstyr i produktionslokale, opvaskeafdeling, tørvarelager, samt køle- og fryseanordninger. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Set skadedyrssikring af bagdør ved depotrum. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set virksomhedens dokumentation for udført kontrol af varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i hele 2017. Vejledt konkret om at opvarmning skal foregå over 75 grader. Det vurderes værende som en bagatelagtig overtrædelse under tilsynet idet det var 3 målinger fordelt på et halvt år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Vejledt konkret om at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Dybbølhallerne S/I, cafeteria**

Adresse **Aabenraavej 25**

Postnr./By **6400 Sønderborg**

CVR-nr. **34104131**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapporten skal hænge ved alle indgange. Vejledt generelt om at alle sider af kontrolrapporten skal hænges op.

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

Mærkning og information: Vejledt konkret om at der skal skiltes med hensyn til allergenoplysninger, at disse kan fåes ved henvendelse til personale.

Godkendelser m.v.: Virksomheden oplyser, at den ikke importerer fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-05-2017

Dato