

Kontrolrapport



Virksomhed **Déjà vu hos Sandra**

Adresse **Jernbanegade 15**

Postnr./By **8550 Ryomgård**

CVR-nr. **31648904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-03-2017	
Dato	09-10-2015	
Dato	12-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I køkkenet er der adgang til separat håndvask og til personalet toilet med forrum, ok.

Temperaturer, adskillelse samt orden ved opbevaring af fødevarer målt, set, ok. Der tilberedes kolde, varme retter til selskaber i huset og levering ud af huset, kunder afhenter. Der håndteres fersk kød, fisk og udfra skyllede grøntsager.

Traditionelle produktionsmetoder gennemgået uden anmærkninger. Der adgang til fødevarervask og opvaskevask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i køkkenområde, i køleskabe, ved koge/stege område, overflader og udstyr set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok. Renhold af opvaskemaskine set og fundet orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Overflader i køkken og på lager fremstår med glatte vaskbare overflader. Arbejdsborde og andet inventar i stål og udstyr vedvedligeholdet kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for vedligehold fra fvts risikoblanketter, ok.

Set egenkontrolprogram, dokumentation efter kontrol af køletemperaturer. Konkret vedledt om dokumentation efter varmebehandling og nedkøling, det oplyses at der kontrolleres hver gang.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed