

Virksomhed **Sydthy Svømmebad, cafeteriet**

Adresse Idrætsvej 5

Postnr./By 7760 Hurup Thy

CVR-nr. 29189560

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.	
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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**17-01-2013**

### Tidligere kontrol

Dato 15-02-2011	
Dato 12-08-2009	
Dato 22-09-2008	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning af pølser og pommefrites, ok. Kontrolleret temperaturen i køleskab og fryser, ok. Kontrolleret opbevaring af slik, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområdet, køleskab og fryser, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionsområdet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

[www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx](http://www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx). Oversigt over blanketvalg er udleveret.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen og opvarmningskontrol i egenkontrolprogrammet, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed