

Virksomhed **Sir Henry's Pub**

V/Samilla Legaard Seerup

Adresse Bytorvet 7

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 33280327

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

08-07-2013



Tidligere kontrol

Dato	22-11-2012	
Dato	29-09-2011	
Dato	24-03-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i pølevogn, kontrolleret at der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvask, gennemgået procedurer for modtagelse af fødevarer, optøning af pølser og varmholdelse af stegte pølser.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: pølsevogn. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: pølsevogn, gennemgået løbende vedligeholdelse af lokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Dokumentation for udført kontrol af opbevaringstemperatur i køl og frys for perioden juni til dags dato. Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: www.fvst.dk. Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

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

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