

Virksomhed **Snogebæk Røgeri ApS**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

**02-07-2015****Tidligere kontrol**

Dato 20-08-2014	
Dato 30-05-2013	
Dato 11-07-2012	

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af rå- og færdigvarer herunder

opbevaringstemperatur i kølerum. Kontrolleret

opbevaringstemperatur (65 grader C) af varmholdte

fiskefrikadeller samt køleropbevaring i kølemontre af

færdigpakkede fiskeprodukter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret buffet, herunder placering i is samt at der

anvendes egnede tænger. Kontrolleret procedurer for

udskiftning af buffet (indenfor 3 timer). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, inventar,

emskærm m.v. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation marts-juni

2015 for opbevaringstemperatur (5 grader C og 2 grader C samt

frost). Set dokumentation for opvarmning af fødevarer samt

temperatur af opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at termometre er egnede til respektive målinger

(indstik hhv. overfladetemperatur) samt procedurer for

kalibrering af termometre.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift