

Virksomhed **Hjordtal Dyrefarm**

v/Susanne Vittrup

Adresse Slettestrandvej 52

Postnr./By 9690 Fjerritslev

CVR-nr. 29295344

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

17-07-2015

Tidligere kontrol

Dato 18-06-2013	
Dato 17-07-2012	
Dato 14-06-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, klargøring og forberedelse af fødevarer til salg i kiosken, kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kioskområde og tilvirkningsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde samt termometer som anvendes til kontrolmålinger er egnet til formålet. Vejledt om reglerne for skadedyrssikring herunder opsætning af insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frys samt varmebehandling for perioden 2014 og 2015. Set risikoanalyse vedrørende salg og servering af salat og is. Ok. Vejledt konkret om tilpasning af alle aktiviteter i risikoanalysen.

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

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

Vejledt om reglerne for oplysning til forbrugeren om allergener ved salg af uemballerede fødevarer.