

Virksomhed **Sandslottet ApS**

Adresse Anker Eskildsens Vej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 15172649

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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     Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**07-06-2016**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 26-06-2014 |  |
| Dato 05-07-2012 |  |
| Dato 20-07-2010 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Temperaturer i varmholdte saucer, (målt til 79-80 g.)

Opbevaringsforhold i kølerum, køleskab og frostrum, herunder hygiejnisk adskillelse og tildækning af fødevarerne, temperaturer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af varmt og koldt køkken, opvaskerum, tørvarelager, buffetområde, køle- og fryserum, samt personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold og skadedyrssikring af køkken, tørvarelager, køkkeninventar og produktionsudstyr er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater fra åbning i 2016 til d.d., herunder kontrol med opvarmning og nedkøling, varmholdelse, varemodtagelse og opbevaringstemperaturer i kølere og fryserne. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for videregivelse af oplysninger til gæsterne, om allergene ingredienser. Virksomheden har udarbejdet et skema over

1 time

Kontrollens varighed



Virksomhed **Sandslottet ApS**

Adresse Anker Eskildsens Vej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 15172649

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

retter på menuen, hvorpå allergene ingredienser er angivet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Registreringsforhold er kontrolleret uden anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Emballage m.v.: Kontrolleret, at emballager (plast og metal beholdere) der anvendes til henholdsvis kold og varm opbevaring er egnede til formålet. Ingen anmærkninger.