

Virksomhed **Futten I/S**

Adresse Høkervej 2

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 29081867

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

08-06-2016

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 23-01-2015 | |
| Dato 20-05-2014 | |
| Dato 03-04-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og håndtering af fødevarer i køl og frost, herunder er opbevaringstemperaturer målt, og at der er sæbe og papir ved håndvaske, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, og serveringslokaler, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, og serveringslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Januar - Juni 2016 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået herunder er: temperaturkontrol af køl og frost, modtagelseskontrol, kontrollen af opvarmning, og nedkøling, OK,

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret.OK

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret

Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.