

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gode Smag**

Adresse **Torvet 5**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **28223447**

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

**19-09-2016**



## Tidligere kontrol

Dato 09-05-2016	
Dato 27-08-2015	
Dato 15-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe i salgsområdet og i produktionsområdet, personale-/kundetoiletter, samt mundtlige procedurer for håndtering i mellem fremstilling af sandwich og kundebetjening. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne, 2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré 4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj, 5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne. Folderen "Om sygdom og personlig hygiejne" er udleveret undertilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkkenet med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gode Smag**

Adresse Torvet 5

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 28223447

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram for personlig hygiejne, samt dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.

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