

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pandekagehjørnet**

Adresse **Vesterhavsgade 129A**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **37511056**

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>24-10-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-06-2016	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af fødevarer i køleskabe så krydsforurening undgås,ok.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer udenfor køl,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr,ok. Vejledt konkret om kalkrester i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om nedkølingskontrol 65-10 C indenfor 3 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om hvis kontrolrapporten fylder to sider skal begge sider vises.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne eller kender hygiejnereglerne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift