

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Engelske Pub**

V/PEMARU ApS

Adresse **Gothersgade 39**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **30584570**

| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

10-02-2017



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 30-05-2016 | |
| Dato | 15-06-2015 | |
| Dato | 06-05-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af kølevarer herunder temperatur og afdækning. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken. OK

Vejledt om at adgang til indikatorbokse ikke blokeres af paller og lignende.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur og varemottagelse for 2016. OK

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse dækker virksomhedens aktiviteter. OK

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

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

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen