

Kontrolrapport

Virksomhed **Bjerre Pølsevogn v/David**

Allermand

Adresse Bjerrevej 351

Postnr./By 8783 Hornsyld

CVR-nr. 32434118

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	1
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	
26-04-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 07-06-2016	
Dato 07-01-2016	
Dato 11-12-2015	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse, tildækning, opbevaringstemperaturer køl og frys af fødevarer. Gennemgået håndtering af flæskesteg herunder procedure for stegning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne overflader produktionsafsnit, serveringsdisk, køl og fryse enheder, container til opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsafsnit, opbevaringsfacilitet (container). Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: pølsevogn og bag-container. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer køl og frys, opvarmning og nedkøling i perioden januar-april 2017.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: personale uddannet i fødevarerhygiejne.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af kølede varer, ingen anmærkninger.