

Kontrolrapport



Virksomhed **Sivas ApS**

Adresse Kirketorvet 12 D

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33158629

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

Denne kontrol, dato

30-06-2017



Tidligere kontrol

Dato 01-06-2016	
Dato 21-08-2015	
Dato 06-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer, opbevaringstemperaturer og adskillelse af rå og tilberedte fødevarer ved produktion og opbevaring samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med udstyr/køleenheder, diskområde, lagerrum, opvaskerum, toiletter og gæsteområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med udstyr/køleenheder, diskområde, lagerrum, opvaskerum, toiletter og gæsteområde. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af dej-røremaskine

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling for perioden marts 2017 til d.d.. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter og vareudvalg. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed