

Kontrolrapport



Virksomhed **Sørens Værtshus ApS**

Adresse Hovedgade 1G

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 87906116

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 27-06-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-07-2016 | |
| Dato 10-07-2015 | |
| Dato 22-07-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af ubagte

pizzabunde og øvrige ingredienser, herunder

opbevaringstemperaturer for letfordærlige fødevarer, i

virksomhedens tilvirkningsområder. Procedurer for adskillelse

af ingredienser under tilberedning med henblik på at undgå

krydsforurening med allergene ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af vægge, gulve og lofter i

tilvirkningsområder og opvaskeafdeling. Rengøring af inventar

(køleenheder, opvaskemaskine og isterningmaskine).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse i forhold til

allergene ingredienser. Dokumentation siden sæsonåbning den

01-05-2017 for kontrol af varemottagelse,

opbevaringstemperaturer og varmebehandling. Revision af

egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af

kontrolrapport og visning af kontrolrapport på egen

hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om

personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne

sygdomme. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

