

Kontrolrapport



Virksomhed **Frederiksværk Røgeri**

Detailbutik

Adresse Havnelinien 11

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 34107866

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

26-07-2017



Tidligere kontrol

Dato 30-08-2016	
Dato 13-04-2016	
Dato 21-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder fersk fisk: målt temperatur 1,8 grader i køledisk, 1,9 grader i kølerum. endvidere er kontrolleret for håndtering i forbindelse med tilberedning, samt salg,.. Og dyre r kontrolleret for tilstrækkelig med muligheder for opretholdelse af god hånd hygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, udsalgsområde, røgeområde. skærerum, samt kølerum og lager. Ingen anmærkninger. Endvidere er kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte rengørings og desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har dokumentation for den udførte egenkontrol, ved tilsynet blev stikprøvevis set dokumentation for månederne, maj juni , juli på følgende kontrolområder; Modtagekontrol, kontrol af temperaturer i temperatur regulerende skabe, samt revision af egenkontrollen.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed