

Kontrolrapport



Virksomhed **Hvide Sande Røgeri ApS,**

Spisested

Adresse Troldbjergvej 4

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 28670966

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-08-2017



Tidligere kontrol

Dato 28-06-2017	
Dato 07-06-2016	
Dato 23-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel håndtering af fødevarer, virksomhedens produktions flow og kapacitet, styring af selvbetjening, arbejdsgang ved buffet herunder tid og temperatur, genanvendelse af fødevarer samt personlig hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Hygiejne og husorden i produktionsområde under tilberedning. Adgang til håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligeholdelse i køkkenområde og i køle- og frostrum gav ikke anledning til bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Virksomhedens procedure for buffet og genanvendelse.

Kontrol af dokumentation for CCP, temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling (herunder også tid) og opvask gav ikke anledning til bemærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.