

Kontrolrapport

Virksomhed **Tim Hallen**

Adresse **Åvænget 3**

Postnr./By **6980 Tim**

CVR-nr. **82658068**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | |
| 04-10-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 24-10-2016 | |
| Dato 07-10-2015 | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskab og fryser.

Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i

køleskab og fryser. Gennemgået procedurer for tilvirkning af

fødevarer i virksomhedens køkken, herunder hvilke råvarer og

hvilke halvfabrikata er der anvendes i produktionen af

færdigretter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring

af hænder på personaletoiletet og i køkkenet. Gennemgået

procedurer for opbevaring af virksomhedens egne fødevarer

ved udlejning af køkken og tilhørende lokaler. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af personaletoilet,

køkken og opvaskeområdet. Gennemgået procedurer for

rengøring af køkken efter udlejning til anden bruger. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har indrettet og i

ibrugtaget nyt køkken fra 1. oktober 2017. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens

gennemførelse og resultater vedrørende

opbevaringstemperaturer for perioden fra 23. juli 2017 til dags

dato. Gennemgået egenkontrolprocedurer for varemodtagelse.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Tim Hallen**

Adresse **Åvænget 3**

Postnr./By **6980 Tim**

CVR-nr. **82658068**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.