

Kontrolrapport



Virksomhed **Kebabhouse no. 2**

Adresse **Bredgade 59**

Postnr./By **6830 Nørre Nebel**

CVR-nr. **38845594**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
27-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 10-02-2017	
Dato 09-06-2016	
Dato 24-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

-Opbevaring af fødevarer på køl, frost og i depotrum.

-Procedurer for nedkøling af kødsovs og pasta.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenområdet og depotrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender Fødevarestyrelsens risikoblanketter og egenkontrolprogram. Set virksomhedens

dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden okt 2017.

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