

Kontrolrapport



Virksomhed **Herthadalen**

Herthadalen ApS

Adresse Slangealleen 1

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 35047646

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-10-2017



Tidligere kontrol

Dato 03-07-2017	
Dato 01-03-2017	
Dato 01-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med kontrolkampagne Varmebehandling af fødevarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender ikke alternative metoder til opvarmning. Virksomheden er bekendt med procedurer for kombination af holdetider og temperaturer, videnskabelig faglitteratur ved alternative opvarmningsmetoder (sous-vide).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum og kølefaciliteter samt målte temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader i produktionsområder, kølerum, kølefaciliteter, emfang, isterningemaskine og opvaskemaskine indvendigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden er bekendt med at der skal være risikoanalyse samt beskrivelse i egenkontrolprogram for alternative opvarmningsmetoder, hvis det ønskes anvendt. Herunder procedurer for kombination af holdetider og temperaturer, videnskabelig faglitteratur ved alternative opvarmningsmetoder (sous-vide) samt dokumentation.

