

Kontrolrapport

Virksomhed **Augustenborg Hallerne I/S**

Adresse Kettingvej 19 A

Postnr./By 6440 Augustenborg

CVR-nr. 46062914

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 20-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 29-10-2015	
Dato 10-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer, herunder kylling, maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden har en salatbar, hvor blandt andet letfordærlige fødevarer som kylling, frikadeller i skiver og ost opbevares i bøtter på køl. Virksomheden har åben over middag og om aftenen, hvor der laves sandwich ved efterspørgsel. Bøtterne i salatbaren står tildækket med plastlåg. Med luftføler blev omgivelsestemperaturen målt til 14 gr. C. Overfladetemperaturen blev målt med I.R. til 6.5-10.0 gr. C i forskellige bøtter. Med indstikstermometer blev temperaturen målt til 9,8 gr. C i to forskellige kyllingebøtter. Virksomheden kasserede fødevarerne under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tror det er varmen fra den åbne ovn og vil ændre på procedurerne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om løsningsmuligheder, herunder fyld i bøtter og 3-timersreglen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle rengøring af inventar og udstyr i køkken. Virksomheden har gjort rede for afrimningsprocedure af frysemøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

