

# Kontrolrapport

Virksomhed **Svanelundsbakken hus 3**

Adresse Svanelundsbakken 25

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29189382

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.	
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	
<b>04-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-01-2017	
Dato 30-11-2015	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køleskab og fryser i kælderen samt køleskab i køkkenet. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvask. Drøftet anvendelse og holdbarhed for frosne produkter og vejledt om at holdbarhedsforskrifterne skal følges jfr. producenten.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, bl.a. ovn, mikroovn, køleskab, skabe og skuffer samt under vask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opvarmning af mad fra oktober-december 2017. Vejledt virksomheden om at udover dokumentation for opbevaringstemperaturer i køler og fryser i kælderen, må virksomheden også dokumenterer kontrol med opbevaringstemperaturen i køleskabet i køkkent.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af mælkeprodukter i køleskabet, ingen anmærkninger.