

# Kontrolrapport



Virksomhed **DET NY RØGERI ApS**

Adresse Havnevej 20

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36042494

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

Denne kontrol, dato

**09-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 22-09-2017	
Dato 06-07-2016	
Dato 22-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i køleskabe og frydere, samt kølerum, velisning af fersk fisk udbudt til salg, samt opbevaret i kølerum, herunder adskillelse mellem fødevaregrupper opbevaret på køl og adskillelse mellem arbejdsstationer. Gennemgået procedure for varemottagelse, affaldshåndtering, anvendelse af håndvask, isning af fersk fisk udbudt til salg, samt opbevaring af røgvarer og røgning af laks, ok. Generelt vejledt om håndvask, varemottagelse og affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgdisk og montre med fersk fisk udbudt til salg, herunder salater og røgvarer, kølerum, frydere, kipsteger og emfang, samt lokale med røgovn. Personalet har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af produktionsområde, kølerum med hylder, samt montre og bordoverflader i salgsområdet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra april 2018 til dags dato. Personalet har redegjort for frekvens for overvågning af kritiske kontrolpunkter, ok.

