

Kontrolrapport



Virksomhed **Snogebæk Røgeri ApS**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
19-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-08-2017	
Dato 09-08-2016	
Dato 02-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køledisk og kølerum hvor der opbevares letfordærlige fødevarer. Kontrolleret adskillelse af ferske og spiseklare fødevarer. Kontrolleret procedurer for udskiftning af fødevarer i buffet samt at der anvendes egnede tænger i buffet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

ekspeditionsområde, kølerum, inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolregistreringer marts-juni 2018 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har en plan for instruktion og uddannelse af medarbejdere, dels

generel hygiejne (arbejdsbeklædning, vask af hænder, forholdsregler ved sygdom), dels i relation til konkrete

arejdsfunktioner. Stikprøvevis spurgt medarbejdere om kendskab til genrelle hygiejneprocedurer samt konkrete

arbejdsfunktioner, eksempelvis procedurer ved friturestegning af pommefriter for at undgå dannelse af skadelige

forbindelser og måling af temperatur til kontrol af tilstrækkelig opvarmning . Set opslag i virksomheden om

hygiejneprocedurer. Ingen anmærkninger.