

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cheers**

v/Peter Brian Allen

Adresse Torvet 18

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 10343348

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-07-2016	
Dato 02-07-2015	
Dato 09-07-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at rejer (kogte), smør, pickles, spareribs og div. gemte fødevarer rester maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: I virksomhedens koldjomfru blev der målt 9 grader C i køleskufferne og 9 grader C i spareribs . Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er bestilt en håndværker til at få det lavet, indtil da bruger vi et andet køleskab. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Der er store mørke ansamlinger af fedt/støv og gamle produktrester under følgende: Friture - bord m/grillsteger - opvaskemaskine og koldjomfru. Der er mørke fedtede ansamlinger på lameller i isterningsmaskinen. Mikroovn fremstår fedtet med gamle produktrester indvendigt. Skab til varmvandsbeholder i køkken fremstår meget støvet indvendigt, døren er defekt og der er åbent ud til produktionsområdet og dermed risiko for kontaminering. På en hylde under bord i køkken opbevares der mange forskellige redskaber/beholdere, disse fremstår fedtet,

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cheers**

---

v/Peter Brian Allen

---

Adresse Torvet 18

---

Postnr./By 9492 Blokhus

---

CVR-nr. 10343348

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

støvet og med gamle produktrester.

---

Fuge mellem bord og væg ved vask er gået løs og fremstår med mørk belægning. Rister i ovn er ikke rengøringsvenlige, de er meget rustet.

---

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi retter straks fejlen og få opdateret rengøringsplanen.

---

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

---

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyser vedr. modtagelse og opbevaring af kølevare (blanket 2). Ingen anmærkninger

---

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

---

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

---

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for 2018 til dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har skiftet personale og i den proces er egenkontroller glemt.

---

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---