

Kontrolrapport

Virksomhed **Allinge Røgeri ApS**

Adresse **Sverigesvej 5A**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **31609550**

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

Denne kontrol, dato		
14-06-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	31-07-2017	
Dato	16-06-2016	
Dato	16-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse under

opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Det indskræpes, at rejer i lage og kogte pillede æg i lage maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret:

Rejer i lage og kogte pillede æg i lage, blev under kontrolbesøget opbevaret ved temperature fra 7,6°C. til 9,8°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi finder en løsning til aflastning af den høje temperatur i kølerummet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, køleenheder, friture, emfang i produktionslokalet, udsalgssområde, samt i pizza tilvirkningsområdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse af varmebehandlede fødevarer, samt produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning. For periode 23.3 til 12.6.2018. samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

