

Kontrolrapport

Virksomhed **DEN GYLDNE HANE A/S**

LISELOTTE LIND KIRKELY

Adresse Christian 4 Vej 23

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 29630690

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

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 07-11-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-09-2018 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 23-03-2018 | |
| Dato 14-12-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ingen fluer i produktionslokalerne. Rapport fra ekstermskadedyrsfirma fra oktober og august er set.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i kølerum, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring i kølerum. Arbejdsgange for optøning, varmebehandling og nedkøling af ænder. Sikring mod kontamination mellem rå og spiseklare ænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, tørvarelager og tjenergang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvarming og nedkøling, opbevaringstemperaturer siden sidste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside og i virksomheden