

Kontrolrapport

Virksomhed **Sanne's Smørrebrød**

Adresse Brøndbyvestervej 110B

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 36661321

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
17-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-06-2018	
Dato 23-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 17-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Set forhold til hygiejnisk opbevaring af arbejdsbeklædning og viskestykker. Kontrolleret virksomhedens tidsstyring af fødevarer som ikke kan overholde kølekravet på max 5°C. Virksomhedens p-skive er ved dagens tilsyn ikke indstillet korrekt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om altid at bruge virksomhedens kvalitetssystemer til at sikre fødevarerens sikkerhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe og lagret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra august 2018 til d.d. Virksomheden oplyser den ikke længere har varmeholdelse. ok

Mærkning og information: Virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.