

Kontrolrapport



Virksomhed **Sason**

Adresse **Jernbanegade 15 A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **31999553**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2018	
Dato 07-12-2017	
Dato 23-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse under lagring og produktion og opbevaring og stikprøvevis opbevaringstemperaturer af fødevarer på køl og frost, håndtering af fødevarer, procedurer for salatbuffet, procedurer for personlig hygiejne, herunder passende håndvaske og toiletfaciliteter og forholdsregler ved hygiejniske håndvaskeprocedurer, passende faciliteter til køleopbevaring og varmholdelse og at standarden af vedligehold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lager køle- og fryserum, herunder blæsere i køle- og fryserum, dejmaskine, opvaskemaskine, hylder mv..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler, herunder inventar: køkken, lager, opvask og køle- og fryserum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligeholdelse af følgende redskaber: Spartler, Pizzaspade, skåle, dejmaskine mv. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for fremtidig vedligehold af kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for vedligehold,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Sason**

Adresse Jernbanegade 15 A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 31999553

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder HACCP-plan. Virksomheden styrer vedligehold med gode arbejdsgange.

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