

Kontrolrapport

Virksomhed **PANGS Smørrebrød**

Adresse Hvidovrevej 277

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38828126

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
14-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	25-01-2018	
Dato	15-01-2018	
Godkendelser m.v.		
Dato	09-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, 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.

Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

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

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dækkene risikoanalyse. Virksomheden dokumentere varemottagelses temperatur, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling.

Virksomheden har ingen dokumentation for varmeholdelse. Konkret vejledt om at dokumentere varmeholdelse af f.eks. frikadeller.

Kontrolleret tilgængelighed af de skriftlige egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomhedens egenkontrolprocedurer til enhver tid skal være tilgængelige for Fødevarestyrelsen. Følgende er konstateret: Virksomheden har

