

Kontrolrapport

Virksomhed **SalSal Sandwich ApS**

Adresse **Jyllandsgade 29A**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **40192972**

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, 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	
13-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 25-10-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur på kølevarer. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Kontrolleret procedure for håndtering af kebab herunder opvarmning og nedkøling af denne. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde og lager. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse af tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram. Set dokumentation udførelse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, varmholdelse for perioden 23/2-2019 til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret procedure for oplysning om allergene ingredienser. OK

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

