

Kontrolrapport



Virksomhed **Simon's Diner Transportable**

ApS

Adresse Thomas Olesen Løkkens Vej 2

Postnr./By 9200 Aalborg SV

CVR-nr. 38549936

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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

16-04-2019



Tidligere kontrol

Dato 21-06-2018	
Dato 18-10-2017	
Dato 27-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Der er taget billedokumentation.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl/frost samt lager, der forefindes sæbe og engangspapir ved håndvask, gennemgået procedure for arbejdsgange i køkken, herunder fysisk adskillelse af varm og kold køkken, gennemgået procedure for nedkøling af fødevarer. Virksomheden producerer ikke fermenteret produkter og laver ikke alternativ opvarmning af fødevarer, herunder sous vide, ok. Gennemgået procedure for brug af pålægsmaskine, ok. Gennemgået brug af handsker, og skift af handsker, herunder korrekt brug i forhold til temperaturkrav, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for procedure vedrørende Norovirus. Set dokumentation for udført egenkontrol i perioden januar 2019 til dags dato for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, temperatur på køl/frost, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kalkunbryst paprika kogt/røget. Ok.

Godkendelser m.v.: Opdateret virksomhedens risikoprocesser, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed