

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hyttefadet**

Adresse Thyravej 10

Postnr./By 4791 Borre

CVR-nr. 33525737

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<b>13-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-05-2018	
Dato 31-03-2016	
Dato 10-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejsk håndvask, temperatur målt i køle og frost faciliteter, adskillelse af rå og tilberede fødevarer ved tilvirkning, procedure for kalgrøring af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken samt opskæringslokale, lagerlokale samt kølerum herunder gulve, vægge samt lofter, løst inventar herunder steaker og opvaskemaskine i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder gulv, vægge og lofter er stikprøvevis kontrolleret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Kontrol af varme behandling, nedkøling og opbevaring siden sidste tilsyn og til dags dato.

Vejledt generelt om regler for dokumentation for varemottagelse .

Kontrolleret: Dokumentation af nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden skema er ikke



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hyttefadet**

Adresse Thyravej 10

Postnr./By 4791 Borre

CVR-nr. 33525737

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fyldestgørende for nedkølings dokumentation herunder ntid og temperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Sporbarhed på kyllingefileter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

13-06-2019

Dato