

Kontrolrapport

Virksomhed **Cheers**

v/Peter Brian Allen

Adresse Torvet 18

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 10343348

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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 | |
| 01-07-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-08-2018 | |
| Dato 27-06-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 06-07-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i div. køle-fryseskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask i køkken. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken. Følgende er konstateret: Der er fedtet belægning på væg/gulv ved frituresteger, støvet og produktrester under hylde med fryseskab og greb på håndbruser ved opvasker er fedtet. Virksomheden gjorde rent i disse områder under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Der var ikke yderlig bemærkning til rengøringen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling for juni 2019. Ingen anmærkninger. Vejledt om tilrettelse af virksomhedens risikoanalyse herunder blanket 9 for nedkøling.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift