

Kontrolrapport

Virksomhed **DEN GYLDNE HANE A/S**

LISELOTTE LIND KIRKELY

Adresse Christian 4 Vej 23

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 29630690

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

Denne kontrol, dato	
16-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-02-2019	
Dato 07-11-2018	
Dato 21-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaske faciliteter i produktion og ved personalet toilet, antal og placering i forhold til produktion. Vaske til hhv. fødevarevask og opvask. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet i forhold til opbevaring af rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under dagens produktion samt opbevaring bl.a. opbevaringstemperaturer i kølerum og køledisk. Anvendelse og vask af egnet arbejdsbekældning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning og produktionsflow i virksomheden. Vedligehold af gulv, vægge og inventar samt overflader i kølerum, koldt og varmt køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og gode arbejdsgange til sikring af løbende vedligehold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens reviderede risikoanalyse, herunder HACCP-plan for røgning, opvarmning og genopvarmning samt evt opvarmning ved lav temperatur i lang tid.

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