

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Lille Røgeri**

Adresse Gudenåvej 48

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 32834914

| 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 | | |
| 25-07-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 28-09-2018 | |
| Dato | 22-08-2018 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | | |
| Dato | 01-11-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

temperatur i køleskab målt til 7,3C

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndvask, sæbe og aftøringspapir, adskillelse af fødevarer, opbevaring af røget fisk ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: mangler skærm ved udluftning ved opvaskemaskin samt opvaskemaskinen har rød belægning i kanten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: kontrol af varmrøgning, varemottagelse, temperatur på køl og frost, opvarmning og nedkølning, ingen anmærkninger.

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

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.