

Kontrolrapport

Virksomhed **BLACKANGUSDK APS**

Adresse Ved Stormklokken 2 b

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 37556807

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|------------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 20-08-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 04-07-2019 | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Dato 04-06-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 30-04-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er den 04-07-2019 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Det indebærer, at Fødevestyrelsen vil gennemføre endnu et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger. Det sker med henblik på at medvirke til en varig forbedring af virksomhedens regelefterlevelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur ved fersk kyllingfilet til under 3 grader. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedurer for varemodtagelse. Set isterningemaskine samt barområde.

Gennemgået procedurer for varemodtagelse. Varemodtagelsen foregår ikke hensigtsmæssig ifølge mundtlig udsagn fra medarbejdere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at varer med kølekrav bør stilles på køl straks efter modtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set rengøring af køleskuffer i varm afdeling, herunder også gummilister. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Set generel

