

Kontrolrapport

Virksomhed **SCHAK NIELSEN OG SØNS RØGERIER**

APS

Adresse **Atletikvej 19**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **32329012**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
29-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost samt i køledisk herunder tilstrækkelig isning af fersk fisk, opbevaringstemperatur samt adskillelse af produkter til salg.

Gennemgået procedure for nedkøling af fiskefrikadeller.

Adgang til hygiejnisk håndvask og engangssoftørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler, køledisk, køle og fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, køle og fryserum. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af gulv i fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at virksomheden har en dækkende risikoanalyse og egenkontrolsprogram for virksomhedens produktion. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling den sidste måned.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedure ved nye ansatte. Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

