

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hindenburg Thurø**

Adresse **Bergmannsvej 102**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **40990070**

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

Denne kontrol, dato	
<b>27-01-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-07-2019	
Dato 17-10-2017	
Dato 11-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, samt anmeldelse ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning og produktionsflow, herunder hensigtsmæssig placering af håndvask i produktionsområde, opbevaring af kølekrævende fødevarer på lager, samt gennemgået procedurer for affaldshåndtering og varemottagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lager med køleskabe og fryser, køkken med opvaskeafsnit samt produktionsområde med køleinventar og bordoverflader. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af indgangsparti i spiseområdet, samt bagdør til gårdområde. Generelt vejledt om sikring mod skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for



**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

