

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sason**

Adresse **Jernbanegade 15 A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **31999553**

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	
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	
<b>28-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-06-2020	
Dato 22-08-2019	
Dato 02-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer ingredienser til pizza og sandwich i cantiner. Virksomheden har redegjort for 3-timers-rettesnor. Kontrolleret uden anmærkninger:

Temperaturkontrol af rejer placeret i kølebord, temperatur og opbevaring af fødevarer i køle- og fryserum. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger,

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af indvendige sider i opvaskemaskine, lager, tilberedningskøkken og spiseområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, herunder tilberedningsområde. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning/nedkøling og opbevaringstemperaturer fra sidste tilsyn til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter og registrering.