

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ædedolken**

Adresse Vestergade 46

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 42115622

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>13-04-2021</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og toilet med forrum -ok. Virksomheden benytter samme toilet som kunder og det oplyses at procedurer for dette beskrives, således risiko for evt. kontaminering minimeres -ok. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og opbevaringstemperatur i køl og frost i produktionskøkken -ok Kontrolleret procedurer for personale der ryger, herunder at rygning sker i baggård-ok. Kontrolleret fritureolie herunder oplyser virksomheden at fritureolie skiftes 2 gang om ugen i alle 4 friturer-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionskøkken, personaletoilet og opvaskeafdeling -ok

