

Kontrolrapport

Virksomhed **Hindeburg**

Adresse Klosterplads 6B

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 38800701

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	
23-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2021	
Dato 02-10-2020	
Dato 02-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Henvendelsen gav ikke anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet, opbevaringstemperatur i køleinventar i produktionsområde samt på lager, opbevaring af frostvarer i fryser på lager samt kontrolleret mundtlige procedurer for varmebehandling af kebabspyd.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleinventar (indvendigt og udvendigt) i produktionsområde, bordoverflader i nærheden af pizzaovn, stegeområde med opsat kebabspyd, emfang, fritureområde samt bagvæg bag friture under emfang. Kontrolleret renholdelse af fødevarerlager med kummefryser, køleskabe og hylder med emballerede fødevarer ved rumtemperatur, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse køleinventar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af lager med indgang for baggård, herunder at dør lukker tæt samt af fintmasket net er opsat langs lagerets udvendige træbeklædning.

