Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed	**Mellem Byerne**
	V/ Brian Arvidsen
Adresse	Strandvejen 1
Postnr./By	3770 Allinge
CVR-nr.	32899994

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	☺
21-04-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 26-11-2015	☺
Dato 02-09-2015	☺
Dato 19-09-2014	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med fersk fisk, mejeriprodukter, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager, Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret anvendelse af indstikstermometer. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for servering af fødevarer ved buffet arrangementer, at skeer og tænger har en størrelse/længde så de ikke falder ned i fødevaren. At rester ikke genanvendes ud varmebehandling. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskeområdet, opvaskemaskine, lager og personaletoilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i køkkenet. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed	**Mellem Byerne**
	V/ Brian Arvidsen
Adresse	Strandvejen 1
Postnr./By	3770 Allinge
CVR-nr.	32899994

Tilsynsførendes bemærkninger

egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning. For periode 4.1 til 14.4.2016. ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Gennemgået menutavle/skilte for vildledende anprisninger. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

21-04-2016
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk