

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vinøst**

Adresse Svaneke Torv 8

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 35666516

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, 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>25-08-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-07-2019	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: arbejdsborde, køle- og fryseenheder herunder gummilister, gulv i produktionslokalet, røremaskine, indvendig i opvaskemaskinen, emfang og fedtfilter. Kølerum herunder hylder, og gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling, indfrysning af fersk fisk. For periode 22.4 til 29.9 og fra den 1.8 til den 24.8.2021. samt kontrolleret risikoanalyse for indfrysning af fersk fisk til - 20°C . i 24 timer, dannelse af PAH ved røgning af kød og fisk, samt opvarmning af fødevarer.

Kontrolleret: Egenkontrol dokumentation for: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret

