

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Sydthy Svømmebad, cafeteriaet**

Adresse Idrætsvej 5

Postnr./By 7760 Hurup Thy

CVR-nr. 29189560

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>29-01-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-06-2023	
Dato 18-10-2022	
Dato 24-01-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten. Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret holdbarhed af dressing, remoulade og ketchup efter åbning. På emballage står holdbar 7 dage efter åbning uden for køl. Virksomheden har forklaret at de bliver brugt indenfor få dage. Kontrolleret temperaturen i køleskab, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om procedurer for holdbarhed af dressing, ketchup og remoulade. Virksomheden har oplyst de vil notere dato når de åbnes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkkenområde, salgsområde, isterningsmaskine, køleskabe og fryser.

Kontrolleret procedurer for rengøring af slushice maskine. Virksomheden har forklaret den rengøres hver tirsdag, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

