

Virksomhed **Sjørring-Hallen**Adresse **Hjørnet 2**Postnr./By **7700 Thisted**CVR-nr. **33368917**

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.	
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

- ☒ Ordinær kontrol ☒ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

04-11-2015



Tidligere kontrol

Dato	23-10-2013	
Dato	23-03-2011	
Dato	16-04-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for stegning af pommes frites. Virksomheden har forklaret at temperaturen sænkes til 180 C, så det giver mindre mængde akrylamid. Udleveret foto og vejledning om dannelse af akrylamid, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok. Kontrolleret at uemballeret slik er afskærmet fra kunderne, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale, køleskab, fryser og frituresteger, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse på maskiner og udstyr i produktionskøkken, ok. Kontrolleret vedligeholdelse af lokalerne, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for dannelse af akrylamid ved friturestegning af pommes frites.

Ingen anmærkninger.

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift