

Virksomhed **KRÆMMERHUSET**

Adresse Adelgade 35

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 33145934

| 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

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

Denne kontrol, dato

04-04-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 28-05-2014 |  |
| Dato | 01-07-2013 |  |
| Dato | 14-06-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt under lagring og produktion, personlig hygiejne. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken samt inventar, butik og lager. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: butik, køkken, lager, skadedyrsikring på lager. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl og frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra januar 2015 til d.d. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. OK

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhed på diverse fødevarer. OK. Vejledt om nye regler for oplysningspligt om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

1 time

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift