

Kontrolrapport



Virksomhed **Alfred Priess A/S**

Adresse Sevelvej 51

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 12279000

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-02-2017



Tidligere kontrol

Dato	23-02-2015	
Dato	06-03-2013	
Dato	19-03-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure ved servering af morgenmad, virksomheden oplyser at alle rester kasseres og kun wienerbrød uden creme laves til trøfler. Ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer, orden og opdeling i fryser og køleskabe i køkken og på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure og brug af desinfektionsmiddel til brug efter rengøring af pålægsmaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret, at redskaber, udstyr og inventar er opbevaret/anbragt således, at dette og omgivelserne kan rengøres på passende vis. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Siden sidste kontrol er skabe og hylder med skadet laminat i køkkenet forseglet med rustfri stål så disse står hele, glatte og rengøringsvenlige. Ingen anmærkninger. Kontrolleret ny indkøbte reoler i lagerum med fryser, virksomheden oplyser at hylder bliver lakeret, så de fremstår hele, glatte og rengøringsvenlige. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk