

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hannes Madservice**

Adresse **Uglbjergvej 10**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **33300050**

| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**07-12-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 17-11-2016 |  |
| Dato | 28-09-2015 |  |
| Dato | 29-09-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden deler køkkenfaciliteter med anden virksomhed på adressen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer i kølerum, fryser og tørvarerlager. Det er ligeledes kontrolleret at fødevarerne er adskilt fra anden virksomhed på adressen. Vejledt konkret om tydelig markeret af dette.

Gennemgået procedurer for levering af mad ud af huset samt procedurer i forbindelse med færdigtilvirkning i fx forsamlingshus. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring omkring hylder, hvor der opbevares fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring samt den generelle vedligeholdelse af virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opvarmnings- og varmholdelsestemperaturer fra januar 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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