

Kontrolrapport

Virksomhed **Svalegangen**

Adresse **Voldgade 14A**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **29189951**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-04-2017	
Dato	12-10-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe og fryser i køkken i stueetagen og på 1. sal. Gennemgået procedurer for modtagelse af varme retter til servering til middag. gennemgået procedurer for tilstrækkelig nedkøling af fødevarer ved evt. overskydende fødevarer fra middags servering. Gennemgået procedurer for genopvarmning af nedkølede fødevarer. Gennemgået procedurer og frekvenser for måling af tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Virksomheden er vejledt om, at have større fokus på måling af tilstrækkelig opvarmning af i forvejen tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, i forhold til egenkontroldokumentation. Kontrolleret at fødevarer i køleskabe og fryser er tilstrækkelige emballerede. Kontrollere faciliteter til h hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, køkkeninventarer og køle/fryseskabe i stueetagen og på 1. sal. Gennemgået mulige procedurer for kalibrering af måleudstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse af varme og serveringsklare fødevarer og tilstrækkelig varmebehandling af



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Svalegangen**

Adresse Voldgade 14A

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29189951

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer for perioden fra 1. januar 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram..

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret at der ikke er udført revision af egenkontrolprogram for indeværende år.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om revision af egenkontrolprogram.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af fødevarer i køleskabe. Ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-03-2018

Dato