

Kontrolrapport



Virksomhed **Ulv sund Køkkenet**

Adresse Kornvej 40

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 29189676

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

15-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	29-05-2017	
Dato	06-07-2016	
Dato	10-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, demonstration af temperatur måling i køleskab og kølemontre, opbevaring af smørrebrød efter 3 timers rettesnor.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Disk område, kølemontre, køleskab, mikroovn og skabe med service.

Konkret vejledt om metode til brug af handsker ved upotionering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer og køleskabstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden oplyser de er ved at overgå til nyt egenkontrolprogram.

Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer for 2018. Det oplyses at den varmeret serveres inden for 1½ time efter varmebehandlingen > 75 grader. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens mundtlige procedurer for sidemandsoplæring af nye medarbejdere i hygiejniske procedurer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk