

Kontrolrapport



Virksomhed **Q8**

8103

Adresse Himmerland Motorvej Øst

Postnr./By 9541 Suldrup

CVR-nr. 61082913

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-04-2017	
Dato	22-06-2015	
Dato	12-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis temperatur i køl og frost, opbevaring og håndtering af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret virksomhedens procedure for salg af brød og kager, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tilvirkningsområde samt køleskabe. Følgende er konstateret: Der er spor efter romkugle-dej på spartel samt røremaskine, samt støvet bag kølemontre i butik. Virksomheden oplyser der vil blive rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Lager. Følgende er konstateret: Der er fliser som gulvbelægning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for gulvbelægning i fødevarelokale, herunder skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse og opbevaring for perioden januar 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed