

Kontrolrapport



Virksomhed **HERTUGBURGEREN/NGO VAN SANH**

Adresse **Storegade 24**

Postnr./By **6440 Augustenborg**

CVR-nr. **19884686**

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

Denne kontrol, dato

24-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-07-2017	
Dato	10-05-2016	
Dato	18-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens håndtering af hele kyllinger på spyd, herunder tilberedning, og nedkøling. Set funktionsdygtigt indstikstermometer i forbindelse med temperatur kontrol.

Vejledt konkret omkring tilgængelighed af hygiejnisk håndvask, den skal kun anvendes til vaskning af hænder under produktion og ikke opbevaring af fødevarer m.m.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Emhætte, overflader generelt i virksomheden, inventar i tilvirkningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentations udførelse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning for perioden januar til dags dato.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevestyrelsens selvbetjeningsblanketter ([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 6 er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **HERTUGBURGEREN/NGO VAN SANH**

Adresse **Storegade 24**

Postnr./By **6440 Augustenborg**

CVR-nr. **19884686**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemgået som eksempel.

Vejledt omkring ved dokumentations af nedkøling må der gerne nedskrives start tid og slut tid.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-07-2019

Dato