

Kontrolrapport



Virksomhed **Q8**

8099

Adresse Hovedgaden 55

Postnr./By 7260 Sønder Omme

CVR-nr. 61082913

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2018	
Dato	18-07-2017	
Dato	04-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens produktflow fra varemodtagelse til levering af fødevarer til kunder, herunder set produktion af fødevarer og at håndvask er centralt placeret ift. aktiviteter for at undgå krydskontaminering. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt vand, sæbe og papir. Kontrolleret kundetoilet der er adskilt fra personalettoilet, herunder at der er forrum til toilet og at dette ikke bruges til opbevaring af fødevarerrelaterede emner herunder ex. emballage og arbejdstøj.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre, vedligehold af lager (overflader og inventar herunder afløb), vedligehold af butikskøkken (overflader, udstyr og inventar herunder overflader med kontaktberøring).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse indenfor området: Vedligeholdelse. Virksomheden har redegjort for procedurer ved vedligehold herunder anmeldelse af opgaver og udførelsesfrister.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Holdbarhedsstyring af fødevarer i kølemontre herunder kontrolleret datomærkning på letfordærlige fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed