

Kontrolrapport



Virksomhed **Under Sejlet**

Adresse Flensborgvej 15A

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 28891075

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

27-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2020	
Dato	16-07-2020	
Dato	31-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for virksomhedens stegning af hakkebøffer til bl.a. borgere og pariserbøf. Det er oplyst at hakkebøffer bliver stegt færdig i en proces - nogen gange ved færdigstegning i ovn. Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Det er oplyst at udelukkende kunder som selv forspørger på rosastegt hakkebøf får dette. I menukort fremgår ingen mulighed for at vælge forskellige tilberedninger af hakkebøf eller oplysninger om hvorledes disse steges. Det er oplyst at hakkebøffer altid gennemsteges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling for de seneste 3 måneder. Vejledt konkret om at stikprøve måling af varmebehandling bør være repræsentativ for virksomhedens produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedure for stegning af hakkebøffer. Vejledt om mulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens SiTTi værktøj til alternative varmebehandlingsmetoder.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk