

# Kontrolrapport



Virksomhed **Erritsø Hallens cafeteria**

Adresse **Krogsagervej 40**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **18383535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato <b>27-09-2018</b>	
Dato <b>21-09-2016</b>	
Dato <b>18-11-2015</b>	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering og opbevaring af sandwich. OK

Kontrolleret procedure for optøning af fødevarer. OK Ved tilsynet blev frikadeller optøet i køleskab.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl herunder adskillelse af grønt og pålæg. OK

Kontrolleret at frugt og grønt er af spisekvalitet. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der i virksomhedens risikoanalyse er angivet kritiske grænser for de udpegede kritiske kontrolpunkter. OK

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift