

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sandvejs Diner Transportable**

v. Bo Sandvej

Adresse Kettingvej 10

Postnr./By 6440 Augustenborg

CVR-nr. 25609700

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.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
09-09-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2019	
Dato 22-03-2019	
Dato 14-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning på køl og frost. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur på køl. Gennemgået procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder overflader, vægge, gulve og loft samt ovn, emhætte, opvaskemaskine og køle-fryserum. Set lynhakker og pølsestopper samt gennemgået procedure for rengøring af disse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af gummilister på køl- og fryseenheder

Følgende er konstateret: Gummiliste på kølerum længst væk fra varemottagelsesdør fremstår revnet og ikke rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse. Derudover vejledt generelt om kalibrering af udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af varemottagelsesdør samt døre og vinduer i produktionskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

