

# Kontrolrapport

Virksomhed **B Fabrik**

Adresse Smedelundsgade 22C

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 12141475

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>31-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret køkken, lager uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frost enheder. Set termometer med laser/indstiks vejledt om kalibrering. Procedurer for hakning af frisk kød (lamme, kalkun, okse) hakkes 2 gange dagligt og procedurer for evt rester. Affaldshåndtering. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, lager Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: set nyt køkken / lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse incl Allergener, herunder HACCP-plan. Set dokumentation fra opstart til d.d for varemottagelse, varmebehandling, nedkøling opbevaringstemperaturer. Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, set opsat skilt mht Allergener.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

