

Kontrolrapport

Virksomhed **Mødestedet/A-ringen**

Adresse **Jernbanegade 3**

Postnr./By **6580 Vamdrup**

CVR-nr. **92963950**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2016	
Dato	02-08-2016	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	30-05-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af fødevarer bl.a. opbevaringstemperaturer i kølere og frydere, adskillelse og emballering. Rutine optøning og sikring af friskhed af pålæg efter optøning. Vejledt om evt. mærkning med optøningsdato.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken område, køle- og frydere. Service desinficeres i opvaskemaskine med skylletemperatur over 80°C. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligehold af køkken område, gang og inventar som køleskabe, komfur og emfang.

Følgende er konstateret: I køkken område har gulv i hjørnet et hul. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om gulve skal være tætte og rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og opbevaringstemperaturer i køleskabe og frydere.

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk