

Kontrolrapport



Virksomhed **Fjordparken Syd/vest**

Anretter køkken

Adresse Holmelunden 11

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	09-01-2017	
Dato	05-02-2015	
Dato	02-12-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køle og fryseanordninger og i samme forbindelse kontrolleret tilstrækkelig adskillelse og tildækning af fødevarer. Gennemgået virksomhedens procedure for holdbarhed styring, herunder flødedesserter og frosne middagsretter. Resthåndtering af middagsretter har virksomheden mundtligt redegjort for. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol i forbindelse med opbevaringstemperatur i køle og fryseanordninger, modtagelse af varm mad samt genopvarmning i perioden for 2017 til dags dato. Ok. Gennemgået virksomhedens egenkontrolprogram og vejledt om løsningsforslag for opdatering, således denne er passende for virksomhedens aktiviteter. Yderligere er der vejledt konkret om, at udfylde årlig kontrol og revision, som virksomheden ikke kan dokumentere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer der behandler fødevarer er behørigt instrueret i fødevarehygiejne.

Gennemgået virksomhedens procedure i forbindelse med nyansatte og vikarer. Virksomheden redegjorde mundtligt herfor. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk