

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Grønne Bod**

Adresse **Gl Kirkevej 12**

Postnr./By **8961 Allingåbro**

CVR-nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**10-04-2018**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af

hjemmelavet marmelade Virksomheden skolder selv

genbrugsglas og anskaffer en kogekedel til formålet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionsområde samt vaskområde

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: ovenstående Der er en vask i

produktionsområde samt i ekstra rum Ydermere er der vaskbar

gulv, loft og vægge

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for

opbevaringstemperatur i køler/fryser i produktionsområde

Virksomheden har mundtligt forklaret procedurer for

håndtering af marmelade

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg:

Ingen anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden

blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Grønne Bod**

Adresse **Gl Kirkevej 12**

Postnr./By **8961 Allingåbro**

CVR-nr.

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring samt sporbarhed.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

10-04-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)