

Kontrolrapport



Virksomhed **Støberigården**

Adresse **Støberivej 11, St**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **41333014**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

15-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	23-03-2017	
Dato	15-06-2016	
Dato	26-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskabe,ok. Kontrolleret sikring mod skadedyr,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområdet incl. udstyr og inventar,ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenområdet incl. udstyr og inventar,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen og kontrol af opvarmning siden 1/1 2018,ok.

Vejledt konkret om nedkølingskontrol hvis der nedkøles.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. 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 fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk