

# Kontrolrapport

Virksomhed **Foreningen Bankdata**

Adresse **Erritsø Bygade 102**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **68964415**

| 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.                  |          |
| 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

**21-06-2018**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 30-08-2017 |  |
| Dato                      | 04-01-2017 |  |
| Dato                      | 09-11-2016 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne ved buffet OK

Vejledt om størrelse på ta tøj. OK

Kontrolleret procedure for genanvendelse af rester. OK

Kontrolleret indretning efter flytning af kølerum. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse af tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling for februar - maj 2018. OK

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK

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

45 min.

Kontrollens varighed



**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

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