

# Kontrolrapport



Virksomhed **Silkeborg Rideklub**

Adresse **Funderholmevej 31**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **69539459**

| 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

**17-07-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-02-2016 |  |
| Dato | 02-02-2014 |  |
| Dato | 09-11-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt generelt om virksomhedens daglige kontrol af opbevaringstemperaturer i køleskabe og evt. i produkter opbevaret heri.

Kontrolleret virksomhedens emballagedokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, bordplader, køleskabe, skabsfryser og cafeteria.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der er sat insektnet i åben yderdør til køkkenområdet. Virksomheden udtaler, at der er bestilt et nyt køleskab af industrimodel, som forventes at blive modtaget denne uge, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer i kølemøbler fra sidste kontrol til dags dato.

Virksomheden har fortalt omkring daglige temperaturmålinger af opvarmede retter til 85 °c, Ok.

Vejledt generelt om krav for dokumentation af temperaturer i opvarmede retter.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed