

Kontrolrapport



Virksomhed **TV-Glad Ringsted**

Adresse **Jernbanevej 8**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **27610013**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

13-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2017	
Dato	02-06-2016	
Dato	25-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Ingen anmærkning. Virksomhedens håndvask kunne i facilitere varmt vand til hygiejnisk vask af hænder.

Køkkenchefen oplyser at der lige har været håndværker og lave noget på den og at hun vil søge for, at forholdt bliver udbedret hurtigst muligt. Forholdet vurderes ud fra handleplanen, som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra opstart efter sommerferien til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolbesøget sker i forbindelse med kampagne Instruktion af medarbejdere i

fødevarer virksomheder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Gennemgået virksomhedens procedure for varemottagelse, opvarmning og



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 fødevarer kontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **TV-Glad Ringsted**

Adresse Jernbanevej 8

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 27610013

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling af fødevarer. Ydermere kontrolleret ansvarsfordeling af overvågning af kritiske kontrolpunkter i køkken med skiftende medarbejdere. Køkkenansvarlig oplyser, at alle køkkenmedarbejdere bliver undervist i hygiejne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

13-08-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk