

Kontrolrapport

Virksomhed **Capio CFR A/S**

Odense

Adresse Pantheonsgade 25

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 27506909

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

14-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-10-2017	
Dato	25-04-2017	
Dato	17-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer i køl- og fryseenheder samt opbevaring og overdækning af fødevarer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for opfyldning og håndtering af rester fra buffe til personalet.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder køleenheder, produktionsborde, pålægsmaskine og hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra Januar 2018 til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk