

Kontrolrapport

Virksomhed **Udviklingscenter Ribe**

Hus 1

Adresse Farupvej 8 E

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 29189803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-01-2018	
Dato	17-07-2017	
Dato	01-06-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for arbejdsgangene i køkkenet. Der oplyses der ikke er sket ændringer siden sidst. Procedure for varemodtagelse er gennemgået. Set opbevaring af fødevarer på køl herunder opbevaringstemperatur samt opbevaring af fødevarer på lager. Håndvaskfaciliteter. ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Udsugningsgitter (50x50 cm) i køkkenet var beskidt

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da der ikke er udportningen i nærheden af gitteret.

Vejledt generelt om reglerne for højde rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning samt nedkøling. På forespørgsel er virksomheden vejledt i frekvens for dokumentation af varemodtagelse af kolonialvarer, kølevarer og færdig tilberedte fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. (sidemandsoplæring)



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk