

# Kontrolrapport

Virksomhed **Rosenholm, Team Skovbo Grøn**

Adresse **Rosenholmvej 35**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <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

**10-01-2019**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 07-08-2018 |  |
| Dato                      | 11-06-2018 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 19-05-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken lokaler samt inventar. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af udstyr i køkken, herunder mikroovn, almindelig ovn samt opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremlagt rengøringsprocedurer, med fastlagt plan, samt kontrol af dette. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens frekvens for dokumentation for udført egenkontrol, er fastsat passende i forhold til aktiviteter, samt at denne følges. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremlagt procedurer, der sikrer at alle medarbejder er instrueret i udførelsen af egenkontrollen. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvevis kontrolleret mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremlagt gode arbejdsgange der sikrer, tilsigtet anvendelse af plastposer. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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