

Kontrolrapport

Virksomhed **Team 2**

Adresse Skansen 1

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 31236096

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

30-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	27-06-2018	
Dato	07-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	21-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Afdelingskøkken. Virksomheden har en handleplan for udbedring af forholdet vedr. akustikplader i køkkenet, der blev påtalt ved forrige kontrolbesøg. Virksomheden oplyser, at aftale med håndværkere er under forhandling og at forholdet vil blive udbedret inden for de kommende måneder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse mht. opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

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. Ansat oplyser, at vikarer altid bliver instrueret i gode arbejdsgange samt gængse temperaturkrav.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk