

# Kontrolrapport

Virksomhed **Søndervig Badeland**

Adresse **Lodbergsvej 245**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **67324013**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

**10-04-2019**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 14-02-2019 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 08-03-2017 |  |
| Dato                      | 12-05-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for udskiftning af olie i friture er kontrolleret. Set registreringer for udskiftning af olie og virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om friturestegning ved max. 175 grader, således dannelse af akrylamid minimeres.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndtørring.

Stofhåndklæde er ophængt ved håndvask. Virksomheden

oplyser, at denne anvendes til aftørring af inventar m.m. og

fandt en anden placering til håndklæde. Ingen anmærkning.

Vejledt generelt om løsningsmulighed der sikrer at gældende temperaturkrav overholdes i køleskab, også under spidsbelastning.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret: Virksomheden kan fremvise en dækkende

risikoanalyse for de faktiske aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomhedens procedurer udpegede ccp'er,

kan fremvises, samt at der udføres dokumentation for udført

egenkontrol i passende frekvens i forhold til aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

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