

Kontrolrapport

Virksomhed **Fru Kristof**

Adresse Islandsvej 1

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 38917404

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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.	
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

26-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Målt temperatur i kølemøbler samt kontrolleret tildækning og tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Målt temperatur på varmholdt sauce samt dagens ret. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølerum og produktionsområde. Vejledt om løsningsforslag for udbedring af beskadigede fuger i kølerum samt afskærmning af lysstofrør i loftet. Derudover er der vejledt om løsningsforslag for placering af kummefryser, herunder lokaler der fremstår sikret mod skadegørere. Virksomhedens fryser er placeret i et skur hvor nettet langs loftet, ikke er tilstrækkeligt sikret, pga størrelsen af masker i nettet. Ansvarlig oplyser, at der findes en løsning. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende. Kontrolleret at der er påbegyndt dokumentation for udpegede CCP'er. Virksomheden er vejledt om dokumentation for varmholdelse, hvis relevant. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk