

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Grønne Elevator**

Adresse **Smedegade 7**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **29189609**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**14-11-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-09-2017 |  |
| Dato | 16-03-2017 |  |
| Dato | 14-09-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er faciliteter til hygiejnisk vask og desinfektion af service og udstyr. Opvaskemaskine som skyller med min. 80 °C er installeret. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om, at der i forbindelse med indretning af ny køkken opsættes en håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret, at lokaler hvori der findes fødevarer, samt redskaber og udstyr som kommer i kontakt med fødevarer, er rene. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af vinylgulv i køkken er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der er planer om indretning af ny køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram er tilgængelig og dækkende for

virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Vejledt om nyeste eksempel på egenkontrolprogram på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden fra den 1. januar 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Grønne Elevator**

Adresse Smedegade 7

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for indhentning af information om brugeres allergier som sikrer, at der tages hensyn til særlige kostbehov. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om reglerne for oplysning om allergene ingredienser, herunder skiltning med at oplysningen kan fås ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret, at virksomhedens aktiviteter er uændrede og, at registrering er dækkende for aktiviteterne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

14-11-2019

Dato