

Kontrolrapport

Virksomhed **Ravnshøj Hallen - klubkøkken**

Adresse **Ravnshøjvej 155**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **29189498**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

21-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	11-10-2016	
Dato	14-11-2013	
Dato	03-02-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden oplyser, at der ikke har været nogen lejlighedsvis arrangementer i år.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i fryser, herunder temperaturkontrol af fryser. Kontrolleret opbevaring af ikke kølekrævende fødevarer i salgsafsnit. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomhedens lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring i fryser i perioden 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: 3 beholdere med slik har overskreden bedst før dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for bedst før dato og sidste anvendelses dato, samt at der udarbejdes risikoanalyse, hvis virksomheden ønsker at sælge fødevarer ud over bedst før dato.



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