

Virksomhed **LIVRETEN**

|                           |
|---------------------------|
| V/FREDERIKKE THIMM        |
| Adresse Sjællandsgade 30  |
| Postnr./By 8900 Randers C |
| CVR-nr. 20733330          |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**21-09-2015**

## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 01-10-2014 |  |
| Dato 01-10-2013 |  |
| Dato 25-10-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden anmærkninger: Optønings-opvarmnings- og nedkølningsprocedurer, funktionelt termometer samt adskillelse og opbevaring af fødevarer- herudover temperaturer på køl/frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af inventar. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligehold af inventar.

Ok. Drøftet planlægning af udskiftning af fliser så vægge

fremstår glatte og vaskvare og af ikke asoberende materiale.

Kan fx. også være stålplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt set dokumentation vedr. varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkølning for året 2015.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af faglig udd/instruktion. Ok

1 time

Kontrollens varighed