

Virksomhed **Christian Vollstedt**

Adresse Sydbanegade 15A

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25046358

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |  |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**06-06-2016**

Tidligere kontrol

Dato 21-09-2015



Dato

Dato

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Sæbe og papir ved håndvask. Adskillelse i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale og køle/fryserum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionslokale. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at problemer med afskallende maling ved gulv er opdaget og vil blive udbedret snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: dokumentation for udført kontrol af opbevaringstemperaturer den seneste uge, fejlrapport ifm varemodtagelse og kontrol af opvarmning/nedkøling for maj 2016. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for sporbarhed på varer. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: OK  
Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.