

Kontrolrapport



Virksomhed **Vebbestrup Mejeriudsalg**

Adresse Sdr Truevej 1

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 12378270

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | 1 |
| 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 | |
| 02-08-2016 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 07-10-2015 | |
| Dato 17-06-2015 | |
| Dato 01-09-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum og i kølediske. Kontrolleret procedure for anvendelse af hele pålægsstykker inden udløbsdato. Vacumpakkede hele pålægsstykker pakkes om i mindre vacumpakkede stykker, hvorpå holdbarheden videreføres til. På enkelte stykker er holdbarheden ikke videreført, dette vurderes som under bagatelgrænsen ved dette tilsyn. Vejledt generelt om holdbarhed efter åbning. Kontrolleret sæbe og papir ved håndvasken. Der anvendes stofklæde til at tørre hænder i, hvilket vurderes som under bagatelgrænsen ved dette tilsyn. Vejledt konkret om anvendelse af engangshåndaføringsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af butik og tilberedningsområder. Kontrolleret procedure for desinfektion af pålægsmaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af butik og tilberedningsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, temperatur i køl og opvarmning og nedkøling fra den 29. februar 2015 til dags dato. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

