

Kontrolrapport

Virksomhed **Asbjørns ApS**

V/Lennart Asbjørn Jensen

Adresse Energivej 3

Postnr./By 6640 Lunderskov

CVR-nr. 32477739

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	
06-09-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 10-05-2016	
Dato 25-02-2016	
Dato 30-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Virksomheden har redegjort for dagens produktion, herunder nedkøling, opvarmning og udbringning. Virksomhedens procedure i forhold til de animalske fødevarer er gennemgået. Opbevaring af fødevarer i kølerum, herunder adskillelse. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionslokaler, kølerum og personalefaciliteter. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for intern og extern rengøring. Ydet konkret vejledning i forhold til interval af riste i kølerum, stikkontakter og andet små inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Inventaret. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation af egenkontrollen fra maj 2016 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om ændring af link til FVST nye hjemmeside for offentliggørelse af kontrolrapporter.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.