

Kontrolrapport

Virksomhed **Vig forsamlingshus**

Adresse **Ravnsbjergvej 1**

Postnr./By **4560 Vig**

CVR-nr. **21220949**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
30-09-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 16-09-2015	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskeforhold i produktion og temperaturer på køl og frost. Ialt Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken og inventar i produktion, samt på lager. Er Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken og inventar. Er Ok. Drøftet antal af vaske, herunder adskillelse af håndvask fra produktionsvask, ved udskiftning af bordplade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Varemodtagelse, tilbagetrækninger, opbevaring, opvarmning/nedkøling fra 1 januar 2016 til dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Er Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden få besked.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Er Ok.