

# Kontrolrapport

Virksomhed **L'ARTISAN/**

RIK R E RYCKEBOER

Adresse Vestervænget 19

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 19520633

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler.

Det er konstateret at virksomheden ikke bruger desinfektionsmidler der er godkendt af fødevarestyrelsen, forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden, kun desinficerer meget sjældent og at der vil blive rette op straks og stoppet med at bruge deres nuværende desinfektionsmiddel.

Generel vejledt om regler for desinfektionsmiddel.

Konkret vejledt om liste på fødevarestyrelsens hjemmeside over godkendte produkter, samt om journalnummer skal være på datablad eller selve dunken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

affaldshåndtering i virksomheden og god adskillelse mellem produktion og affald, samt mundtlig gennemgang af visuel kontrol for at undgå eventuelle fremmedlegmer i de håndlavede produkter

Kontrolleret virksomhedens kontrol med vandkvalitet

Følgende er konstateret: virksomheden bruger vand fra hanen af drikkevandskvalitet, men har ingen procedurer for kontrol af kvaliteten

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om eventuelle løsningmodeller i form af kontakt med vandværk, via eventuelt sms eller hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ganacheskærer og borde i produktionen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionene varemottagelse, råvarelager, færdvarelager, toilet, kontor, emballagelager og salgsrummet.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har forsøgt at opdatere sin risikoanalyse, men dette er sket ved endnu en blanket fra FVST.dk målrettet detailforretninger. Der er tegning over

07-11-2016

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

