

Kontrolrapport



Virksomhed **FREDERIKSBERG KØDFORSYNING**

V/CHRISTIAN RYTTER SØRENSEN

Adresse Bøsbrovej 3B

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 16016403

| 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. | |
| 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"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 30-03-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-02-2016 | |
| Dato 03-07-2015 | |
| Dato 02-10-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige

kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for

adskillelse af rådt kød og andre levnedsmidler på køl og under

produktion samt for nedkøling af fødevarer gennemgået uden

anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

forretning, lager, produktionslokaler samt personalefaciliteter.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: ovenstående. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur,

varemodtagelse, opvarmning, nedkøling samt tilbagekaldelser

fra sidste kontrol til d.d..

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed

på kød Virksomheden får fra fast leverandør: OK

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af

plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

