

# Kontrolrapport

Virksomhed **B Fabrik**

Adresse Smedelundsgade 22C

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 12141475

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.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>31-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret køkken, lager uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frost enheder. Set termometer med laser/indstiks vejledt om kalibrering. Procedurer for hakning af frisk kød (lamme, kalkun, okse) hakkes 2 gange dagligt og procedurer for evt rester. Affaldshåndtering. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, lager Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: set nyt køkken / lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse incl Allergener, herunder HACCP-plan. Set dokumentation fra opstart til d.d for varemottagelse, varmebehandling, nedkøling opbevaringstemperaturer. Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, set opsat skilt mht Allergener.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

# Kontrolrapport

Virksomhed **B Fabrik**

Adresse Smedelundsgade 22C

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 12141475

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at hjemmeside er under opbygning, vejledt om regler for henvisning på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Pickles, Fiskeburger for mærkning af allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om brug af skema mht virksomhedens retter.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger. Kontrolleret korrekt CVR-nummer. OK.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Virksomheden er risikovurdret.