

# Kontrolrapport



Virksomhed **LIVRETEN**

V/FREDERIKKE THIMM

Adresse Sjællandsgade 30

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 20733330

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

Denne kontrol, dato

**06-10-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 04-04-2016	
Dato 21-09-2015	
Dato 01-10-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer vedr. varmebehandling. OK. Virksomheden opvarmer kun til over 75 grader, men har overvejer sous-vide proiduktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pprocedurer vedr. kartoffelskrældning, opvarmning, nedkølning, varmholdelse og vareudbringning, opbevaring og adskillelse under lagring og produktion - herunder temperaturer på køl/frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af køleskabe. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligehold af friture. Ok.

Ydet løsningsforslag vedr. reovering af kartoffelskræller.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprocedurer vedr. opvarmning i forhold til aktivitet. Ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt set dokumentation vedr. alle kritiske kontrolpunkter fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af faglig udd. af personale. Ok