

# Kontrolrapport

Virksomhed **Refborg A/S**

Adresse **Buen 6**

Postnr./By **7190 Billund**

CVR-nr. **36537817**

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.	
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	
<b>28-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-07-2017	
Dato 06-07-2017	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 21-06-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning, herunder for langtidsstegning i sous vide. Procedure for adskillelse af aktiviteter og godt flow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, fryse- og kølerum, lager, emfang og generelt inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at renovering af gummilister ved dør til kølerum og fryserum vil være foretaget marts 2018

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling siden sidste tilsyn frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer, herunder melaminfade.