

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

Denne kontrol, dato

**28-02-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 30-03-2017	
Dato 29-02-2016	
Dato 03-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er

godkendte

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i samtlige kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion samt for adskillelse af okse- og svinekød gennemgået uden anmærkninger Adskillelse af rå kød og færdigvarer på køl gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

forretning, lager, produktionsområder samt personalefaciliteter

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: ovenstående

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for

opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning samt

nedkøling fra sidste kontrol til d.d..

Virksomheden har oplyst, at den fremadrettet vil gemme

dokumentation for tilbagekaldelser på mail

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg:

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

