

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kogehuset v/Hans Rasmussen**

Adresse **Tangevej 4C**

Postnr./By **6760 Ribe**

CVR-nr. **28957211**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-10-2016	
Dato 01-03-2016	
Dato 27-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange omkring tilvirkning af fødevarer til udbringning (sårbare forbruger) herunder personlig hygiejne. Opbevaring af fødevarer på køl herunder adskillelse mellem rå og tilvirkede fødevarer samt opbevaringsinterval af fødevarer på køl.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollen for 2018 samt revision for 2017. Vejledt i forespørgsel fra virksomheden omkring risikoanalyse ved langtidsstegning, grillstegning m.v. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort og fremvist procedure for oplæring af nye medarbejder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden tilvirker/udbringer fødevarer til sårbare forbruger, dette er tilpasset i virksomhedens basis oplysninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for bruge af emballage kontrolleret køl, frost og lager for dette.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift