

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Okse v/Merete Tang**

**Larsen**

Adresse St. Sct. Peder Stræde 11

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30578112

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-11-2017	
Dato 19-07-2016	
Dato 07-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer og råvarer i kølerum og i køleskabe. Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndvask og tørring - OK. Set håndtering af forskellige fødevarer grupper - herunder personlig hygiejne - OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, køleskab, isterningmaskine og kølerum.

Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr.

Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Der er i virksomhedens køleskab, med uemballerede fødevarer store mørke lodne belægninger på køleribber på blæseenheden. Fotodokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det retter vi på.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar - OK.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarerkontaktmaterialer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Okse v/Merete Tang**

**Larsen**

Adresse St. Sct. Peder Stræde 11

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30578112

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Cremefraiche spande, salat mayonnaise spande samt spande med smør.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet. Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.