

# Kontrolrapport



Virksomhed **FDM JYLLANDSRINGEN**

Adresse Skellerupvej 38

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 10376718

| 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            | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 21-08-2018               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 29-08-2017 |  |
| Dato                     | 14-06-2017 |  |
| Dato                     | 28-04-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i kølerum til 3,8 °c og i køleskab til 5,1 °c. Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum, køleskab, emfang, op øseskeer, buffetområde, cafeteria.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af åbne køkkenvinduer med insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af kølevarer og for fremstilling af opvarmede færdigretter.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostanordninger fra 2. august 2018 til den 21. august 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

# Kontrolrapport

Virksomhed **FDM JYLLANDSRINGEN**

Adresse Skellerupvej 38

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 10376718

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At køkkenansat har uddannelse i almen fødevarerhygiejne.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af rullepølse, cervelatpølse, kogte rejer i lage ingen anmærkninger.