

Kontrolrapport

Virksomhed **Udviklingscenter Ribe**

Hus 1
Adresse Farupvej 8 E
Postnr./By 6760 Ribe
CVR-nr. 29189803

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| 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 | |
| 13-11-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-01-2018 | |
| Dato 17-07-2017 | |
| Dato 01-06-2017 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for

arbejdsgangene i køkkenet. Der oplyses der ikke er sket

ændringer siden sidst. Procedure for varemottagelse er

gennemgået. Set opbevaring af fødevarer på køl herunder

opbevaringstemperatur samt opbevaring af fødevarer på lager.

Håndvaskfaciliteter. ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Udsugningsgitter

(50x50 cm) i køkkenet var beskidt

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse da der ikke er udportningen i nærheden af gitteret.

Vejledt generelt om reglerne for højde rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af varemottagelse,

opbevaringstemperatur og opvarmning samt nedkøling. På

forespørgsel er virksomheden vejledt i frekvens for

dokumentation af varemottagelse af kolonialvarer, kølevarer

og færdig tilberedte fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer. (sidemandsoplæring)