

Kontrolrapport



Virksomhed **Udviklingscenter Ribe -**

Botilbuddet Bøge Alle 14

Adresse Bøge Alle 14

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 29189803

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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

14-11-2018



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 14-08-2018 | |
| Dato | 04-09-2017 | |
| Dato | 19-01-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for varemottagelse af fødevarer tilvirket fra extern firma. Set opbevaring af fødevarer i køleanordninger samt opbevaringstemperatur og på lager. Håndvaskfaciliteter. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenet og inventaret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollen fra sidste tilsyn og til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen