

Kontrolrapport

Virksomhed **Det gamle apothek**

Adresse **Adelgade 2**

Postnr./By **8900 Randers C**

CVR-nr. **16378798**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	11-09-2018	
Dato	11-01-2018	
Dato	16-11-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige

kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for

adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion samt

for tildækning af fødevarer på køl gennemgået uden

anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: køkken samt opvask

Følgende er konstateret: gulv mellem køkken og mellemgang

samt dør mellem opvask og gang er manglefuldt vedligeholdt,

virksomheden har oplyst, at dette udbedres inden udgangen af

november 2019

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

nedkøling fra sidste kontrol til d.d..



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift