

Kontrolrapport



Virksomhed **Okkels Viborg**

Adresse St. Sct. Peder Stræde 9

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 37242586

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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		
02-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-05-2018	
Dato	13-06-2016	
Dato	01-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost - herunder temperatur i fryse og køleskabe.

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i salgsområde og på personale toilet.

Ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for fremstilling af forskellige is typer. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer sukker og is blanding med laktose sammen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser, at det vil blive flyttet og fremadrettet opbevares separat i hver sin beholder. Vejledt generelt om kontaminering og allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af betjeningsområde, opvaskemaskine, baglokale, køleskabe, personale toilet samt lager. Gennemgået virksomhedens rengøringsprocedure for ismaskine. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

