

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rikke Theilgaard**

Adresse **Nørrebrogade 94**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **26222176**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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      |  |
| <b>01-07-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 02-10-2017          |  |
| Dato 13-10-2016          |  |
| Dato 04-05-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedure, udportionering. Gennemgået virksomhedens transporterings procedure af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer i kølebil. Set håndtering af allergene.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tivirkningsområde, herunder inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram. Set dokumentations udførelse for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, nedkøling for perioden januar til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kalkunbryst, oksefilet, rullepølse.

Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. Med fokus på atamon.



**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