

Kontrolrapport



Virksomhed **FREDERIKSBERG KØDFORSYNING**

V/CHRISTIAN RYTTER SØRENSEN

Adresse Bøsbrovej 3B

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 16016403

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-09-2019



Tidligere kontrol

Dato 01-11-2018	
Dato 28-02-2018	
Dato 30-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for arbejds gange for at forhindre krydskontamination samt opbevaring og adskillelse af råvarer og spiseklare varer. Gennemgået produktionen af rullepølse fra råvaren kommer ind til det færdige produkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At de anvendte desinfektionsmidler er godkendte, samt at der veksles mellem desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for rengøring og desinfektion af blandt andet skæreplanker, beholdere til krydderier, knive, pakkemaskine og pålægsslicer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af blandt andet skæreplanker, beholdere til krydderier, knive, pakkemaskine og pålægsslicer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for listeria herunder patogene bakterier. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for vurdering af holdbarhedslængde på spiseklare produkter.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed