

# Kontrolrapport



Virksomhed **Udviklingscenter Ribe**

Hus 2

Adresse Farupvej 8 E

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 29189803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
<b>01-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-06-2019	
Dato 13-11-2018	
Dato 08-01-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder temperatur, tildækning samt adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden har redegjort for varemottagelse af mad fra extern leverandør.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken herunde køle/fryse møbler, komfur samt emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt varmebehandling fra sidste tilsyn 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.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Havregryn, Ketchup, Skyr, Remolade. Ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

20 min.

Kontrollens varighed