

# Kontrolrapport



Virksomhed **Torben Folke Møller**

Adresse Hundegade 2

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 76791112

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<b>15-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-11-2018	
Dato 02-02-2018	
Dato 20-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Set opbevaring af fødevarer i virksomheden samt opbevaringstemperatur i kølerum, håndtering af fødevarer ved salg.

Procedure/opbevaringsinterval for salg af pizza, pølsehorn m.v. udenfor køl. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af bageriet efter endt produktion. Kølerum, lager, udsalgslokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af virksomheden.

Kontrolleret: Skadedyrssikring ved varemottagelse og affaldscontainer. Følgende er konstateret: Fejllisten er et enkelt sted ved at være slidt samt container er fyldte så låget ikke er tætsluttende. Virksomheden oplyser de vil forholde sig til problemet med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra sidste tilsyn og til dags dato. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift