

Kontrolrapport



Virksomhed **Green Vibe Concepts ApS**

Folkebistroen

Adresse Nørregade 6

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 37939285

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	1
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		
18-11-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	15-03-2019	
Dato	05-07-2018	
Dato	04-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskilles af fødevarer. Der er målt temperatur i køle/frost rum samt alle små køleskabe. OK. Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe, engangspapir og sprit. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens to Food Trucks.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenet herunder gulve, vægge, loft, udstyr og inventar, kølerum, fryser, tørvarelager, opvaskeafdeling og diskområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenet med udstyr og inventar, kølerum, fryser, opvaskeafdelingen og tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for regnskabet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed