

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mums!**

Adresse Alstrup Alle 4

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 30622731

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>18-11-2020</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 02-11-2018          |  |
| Dato 14-06-2018          |  |
| Dato 30-10-2017          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskilles af fødevarer på køl/frost. Der er målt temperatur. OK. Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe, engangspapir og sprit.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder gulve, vægge, loft, opvaskeafdelingen, grøntområde, tørvarelager og butik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, grøntområde, opvaskeafdelingen, tørvarelager og butik. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølning.

Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktivitet.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift