

Kontrolrapport



Virksomhed **Refborg A/S**

Adresse **Buen 6**

Postnr./By **7190 Billund**

CVR-nr. **36537817**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
06-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 09-05-2019	
Dato 28-11-2018	
Dato 29-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedurer. Set funktionelt termometer. Virksomheden oplyser at de har fokus på hurtig nedkøling ved at store portioner af tilberedt fødevarer fordeles i mindre, flade beholdere med stor overflade, damper let af inden de køles i isvand eller sættes på køl hvortil der er mulighed for stor luftcirkulation omkring fødevaren. Virksomheden er vejledt omkring SiTTi værktøj på Fødevarestyrelsens hjemmeside herunder om brug for sikker nedkøling derudover vejledt om korrekt nedkøling via fotoplancher samt fremvist Fødevarestyrelsens hjemmeside med emnesiden "Nedkøling af fødevarer". Udleveret "Faktaark om og fokus på nedkøling". Virksomhedens egenkontrol: Nedkøling er gennemgået i virksomhedens risikoanalyse, hvor det er udpeget som CCP samt gennemgået samme aktivitet i egenkontrolprogrammet og dokumentation for egenkontrollens gennemførelse i perioden januar 2021 til dd. Virksomheden er vejledt om mulighed for brug af værktøjet SiTTi fra Fødevarestyrelsens hjemmeside herunder at det er vigtigt at egenkontrolprogrammets procedurer for nedkøling opdateres hvis SiTTi benyttes.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift