

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ringkjøbing Landbobank A/S**

Adresse **Torvet 4**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **37536814**

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-03-2017	
Dato 08-05-2015	
Dato 08-01-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost , ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktions- og serveringsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden 2018 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået , herunder er dokumentation for den ugentlige, temperaturkontrol for køl og frost ,samt kontrollen af varmholdelse, rengøringsplan og den årlige revision , set virksomhedens risikoanalyse , som vurderes som egnet for virksomhedens produktion og vareudvalg ,ingen anmærkninger

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