

Kontrolrapport

Virksomhed **Kjærstrup Chokolade Ringkøbing**

v/Gert Jensen

Adresse Havnepladsen 7, st

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 40480102

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskeforhold i virksomheden, herunder at der er varmt vand, sæbe og papir ved håndvaskene, ok. Kontrolleret hygiejne ved opbevaring og salg af uemballeret chokolade, ok. Kontrolleret gode arbejdsgange for styring af holdbarhed på cacao og kaffe mix, ok. Kontrolleret procedurer for vask og skift af arbejdsbeklædning, ok. Kontrolleret opbevaring, rensning og anvendelse af frisk frugt, ok. Kontrolleret opbevaring af emballeret chokolade og chokoladeholdige fødevarer, i butiksområde. Som følge af varme er flere af produkter begyndende bløde/smeltet. Ansvarlig er opmærksom og har taget korrigerende handling, ok. Det oplyses endvidere at der er planlagt etablering af større køleanordning herfor, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret gode arbejdsgange for opvask, ok. Der er vejledt om desinfektion og mulig metode hertil. Kontrolleret generel orden og rengøring i salgsområdet, fryse og kølekapacitet, ok. To fryserne har problem med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

