

# Kontrolrapport



Virksomhed **Randers Regnskov kiosken**

Adresse Tørvebyggen 11

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 17555200

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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>19-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-06-2018	
Dato 29-06-2017	
Dato 10-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Hygiejnisk opbevaring og håndtering af fødevarer under lagring og produktion- herunder stikprøvevis temperaturer på køl/frost, adskillelse af fødevarergrupper, procedurer vedr. varemodtagelse, procedurer ved produktion, kassering/flytning af produkter ved opstart og nedluk samt håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Rengøring af isfryser samt daglig desinfektion af flader i køkkenet inden opstart. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af butik - herunder procedurer vedr. løbende skadedyrstjek og korrigerende handlinger i forbindelse hermed. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol og stikprøvevis dokumentation af alle kritiske kontrolpunkter for året 2019.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed