Kontrolrapport

Virksomhed **Refborg A/S**

Adresse Buen 6

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 36537817

Denne kontrol, dato	
06-04-2021	☺
Tidligere kontrol	
Dato 09-05-2019	☺
Dato 28-11-2018	☺
Dato 29-08-2018	☺

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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Anden kontrol
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Kædekontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

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 fødevare 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 Fødevarestyelsens 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.

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk