

Virksomhed **Jobigen Viborg**

Kantine

Adresse Nørremarksvej 17

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 29189846 Aut.nr. 7204

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for genbrugsemballage i produktionen: Alle genbrugsemballager rengøres og desinficeres i opvaskemaskine.

Krav til råvarer: Der sættes almindelige krav til råvarer jf. indkøbsaftale.

Modtagelse af returnerede varer: Der modtages ikke returvarer, men udelukkende tom emballage.

Transport (generel hygiejne og temperatur): Modtager af maden henter selv færdigretterne. Virksomheden kontrollerer løbende renholdelse af varebil.

Acrylamid ved friturestegning: Der friturestes kun få gange om måneden, og der genbruges derfor ikke fritureolie. Ved bagning af kage benyttes bagepapir i formene.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Transportmidler: Virksomheden har ikke udbringning. Ved afhentning af eventuelle manglende råvarer afhentes disse i lukkede kasser.

Genbrugsemballage: Al genbrugsemballage vaskes og desinficeres i opvaskemaskine eller ved manuel rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse: Termometre kalibreres en gang årligt i kogende vand. Vejledt om, at kalibreringen også gennemføres i isvand.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Modtageøkkener og oplysninger om anvendelser: Al maden er færdigtilberedt ca. kl. 10.45. Maden afhentes umiddelbart efter, og bliver spist inden for en periode på 3 timer.

Generelle sporbarhedskrav: Der opbevares følgesedler i min. et år. Faktura fra leverandøren kommer løbende, og er tilgængelig

20-08-2025

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

