

Virksomhed **Udviklingscenter Ribe**

|                      |
|----------------------|
| Hus 3                |
| Adresse Farupvej 8 E |
| Postnr./By 6760 Ribe |
| CVR-nr. 29189803     |

| 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            |          |
| 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

- Ordinær kontrol     Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**09-01-2014**

## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 15-03-2012 |  |
| Dato 16-02-2010 |  |
| Dato 14-01-2009 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokale og køkkeninventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokale og køkkeninventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden juni 2013 - januar 2014.

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Drøftet hygiejneuddannelseskraav i relation til den tilvirkning der foregår i køkkenet.

45 min.

Kontrollens varighed