

Kontrolrapport

Virksomhed **Torvekøbmanden**

Adresse **Skræmvej 5**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

CVR-nr. **29611823**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-01-2016	
Dato	19-11-2014	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleskabe. Ingen anmærkninger

Kontrolleret at der er muligheder for hygiejnisk håndvask på personaletoiletet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af butik og personaletoilet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af varemodtagelse og opbevaringstemperatur fra januar 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om egenkontrol/dokumentation af opvarmning/varmeholdelse.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer der kræver køl (blanket 2). OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser ved salg af uemballeret slik og salg af bake off produkter, herunder skiltning med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Vejledt om indretning af lokale til produktion af bake off produkter herunder placering af separat håndvask med sæbe/papir og en vaske til vask/desinfektion af redskaber og bageplader. Vejledt om at personalerummet ikke må bruges til opvaske af redskaber/bageplader.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk