

# Kontrolrapport



Virksomhed **Min Købmand**

Nr. Nisum

Adresse Seminarievej 9

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 15454598

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**13-03-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-01-2016 |  |
| Dato | 14-01-2014 |  |
| Dato | 11-05-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperature i kølemøbler rundt i butikken. Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret holdbarheder, på produkter nedsat med "kort dato". Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens styring af vare med overskredet dato på lager, herunder mærkning af dette, så der ikke opstår tvivl i situationer med nye medarbejder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for perioden oktober 2017 til dags dato for opbevaringstemperature, varemodtagelse, vareudbringning samt tilbagetræk. Set konkret håndtering af tilbagetræk. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens muligheder for at oplyse om det allergene indhold i ikke emballeret brød fra ekstern bager, virksomheden har fremlagt liste med ingredienser, samt kontakt oplysninger til bager, ved tvivl. Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret mærkning med allergener på produkter fra ekstern leverandør af slagte varer. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)