

# Kontrolrapport



Virksomhed **Amu Syd Ribe Afdeling**

Adresse **Snepsgårdevej 20**

Postnr./By **6760 Ribe**

CVR-nr. **10085292**

| 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.                     | 1        |
| 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

**09-01-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-09-2017 |  |
| Dato | 10-06-2016 |  |
| Dato | 04-09-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set opbevaring af fødevarer i

køleanordning. Virksomheden har redegjort for brugen af

fødevarer efter buffet, vejledt herom. Set håndtering af

fødevarer i køkkenet herunder personlig hygiejne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation af egenkontrollen for 2018

samt egenkontrolprogrammet for personlig hygiejne/novo

virus.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Datomærkning af færdig emballerede

fødevarer såsom chips, og konfekturprodukter. Vejledt

omkring salg af fødevarer efter "bedst før" datoen er passeret.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Plastbeholder som anvendes til indfrysning af fødevarer.



**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)