

Kontrolrapport



Virksomhed **Bengerds Huse**

Hus 22

Adresse **Bengerds Allé 22**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **18957981**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-02-2018	
Dato	17-11-2017	
Dato	21-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Ydermere gennemgået virksomhedens procedure for brug af måleudstyr, til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar. Herunder køleenheder, opvaskemaskine, bestikskuffe, håndvask samt vandrette produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse der omhandler aktiviteterne opvarmning og nedkøling samt gennemført egenkontrol heraf, for indeværende år.

Ydermere kontrolleret stikprøvevis gennemført egenkontrol for varemodtagelse og opbevaring for indeværende år.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk