

Kontrolrapport



Virksomhed **Rådhuskælderen**

Adresse **Fredensvej 1**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **29188955**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-10-2018	
Dato	17-10-2017	
Dato	14-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der forefindes tilstrækkelig antal vaske og disse er hensigtsmæssigt placeret. Kontrolleret adskillelse af fødevarer på køl. Personlig hygiejne blandt personalet.

Kontrolleret at der er tilstrækkelig med arbejdsborde i produktionslokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af kølefaciliteter samt gulvafløb.

Rengøring af kølerum samt kølerumsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vedligeholdelseplan.

Kontrolleret vedligeholdelse af bordplader samt produktionsinventar. Ved tilsynet ses afskaldning af maling på væg i kølerum. Forholdet er noteret i virksomhedens vedligeholdelseplan. Kontrolleret vedligeholdelse af opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vedligeholdelseplan samt at denne følges. Kontrolleret risikoanalyse for vedligeholdelse af inventar.

Dokumentation for udført egenkontrol juli 2019. Kontrol ved opvarmning af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Rådhuskælderen**

Adresse Fredensvej 1

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 29188955

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at der ikke anvendes tilsætningsstoffer, herunder farvetilsætning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-08-2019

Dato