

Kontrolrapport



Virksomhed Mad til mennesker - Køkken og

kantine

ZBC Vordingborg

Adresse Chr Richardtsvej 43

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 10521815

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

18-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	21-02-2018	
Dato	20-03-2017	
Dato	29-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i lagerlokale og kølerum, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseenheder, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring på køl/frost og faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokalerne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokalerne for tilberedning og bageriafdeling med maskiner/inventar, opvaskerum, kølerum og 2 lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokalerne for tilberedning og bageriafdeling med maskiner/inventar, opvaskerum, kølerum og 2 lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden maj 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for aktiviteterne. Ingen anmærkning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed