

Kontrolrapport



Virksomhed **OK PLUS Rudkøbing**

Adresse **Nørrebro 95**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **33873581**

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	1
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

21-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-01-2019	
Dato	05-10-2017	
Dato	08-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i butik samt i produktionsområdet. Kontrolleret at der forefindes tænger/handske til hygiejnisk håndtering af bagværk.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet samt på toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af butik samt butiksinventar. Rengøring af lager samt toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af butiks samt produktionsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for November 2019. Kontrol ved varemodtagelse, kontrol af opbevaringstemperaturer samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

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

Kontrolhistorik er videreført. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **OK PLUS Rudkøbing**

Adresse **Nørrebro 95**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **33873581**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-11-2019

Dato