

Kontrolrapport



Virksomhed **Chokolet A/S**

Adresse **Nørregade 10**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **30550781**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-11-2018	
Dato	12-12-2017	
Dato	01-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfek-

tionsmidler er godkendte. Følgende er konstateret: Der

anvendes klor til desinfektion af softicemaskiner som er købt i dagligvareforretning, og hvor der ikke er anført godkendelsesnummer eller journalnummer fra Fødevarestyrelsen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte til brug i fødevarevirksomheder.

Følgende er kontrolleret opbevaring af fødevarer, temperatur i køleskabe, og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for adskillelse mellem virksomhedens fødevarer og personalets medbragte mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for desinfektion af følgende

udstyr: softicemaskiner. Spurgt ind til procedurer for rengøring og desinfektion af maskinerne. Virksomheden har oplyst at det foregår i 2 adskilte arbejdsgange, og med afskylning af

desinfektionsmiddel med rent vand efter virketid. Vejledt

konkret om procedurer til sikring af at koncentration og virketid af desinfektionsmiddel overholdes.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Chokolet A/S**

Adresse **Nørregade 10**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **30550781**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret håndteringområder, lagerlokaler, køkken og salgslokale. Følgende er konstateret: Der er brun snavs på kanter i opvaskemaskine, snavs på gulvområde ved opvaskemaskine, lidt sort snavs i ventilation i køleskab med drikkevarer og en del kaffegrus på bord ved kaffemaskine og på ledninger og stikdåse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler og Vejledt konkret om rengøringsplan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for marts 2019 til d.d. af opbevaringstemperaturer og varemodtagelse.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkningsoplysninger på poser med slik og lakridskugler med chokoladeovertræk som virksomheden selv pakker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-11-2019

Dato